HISTOIRE ET STATISTIQUE
DE LA VIGNE
ET
DES GRANDS VINS
DE LA COTE-D'OR

PAR

M. J. LAVALLE

DOCTEUR EN MÉDECINE ET DOCTEUR ÈS SCIENCES NATURELLES

Professeur d'histoire naturelle médicale à l'Ecole de médecine de Dijon, directeur du Jardin botanique de la même ville, membre de la Société géologique de France, secrétaire de la Société d'horticulture de la Côte-d'Or, membre du Comité central d'agriculture de la Côte-d'Or et de plusieurs sociétés savantes;

AVEC LE CONCOURS DE MM.

Joseph GARNIER

Archiviste de la ville de Dijon, correspondant du Ministère de l'Instruction publique pour les travaux historiques, membre de la Commission des Antiquités de la Côte-d'Or, et secrétaire-adjoint de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon ;

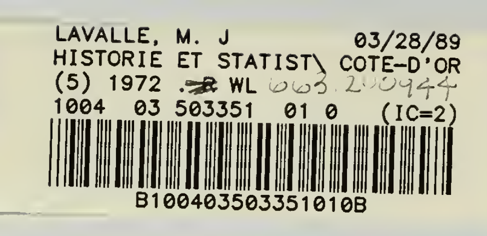
DELARUE

Pharmacien-chimiste de Dijon, membre de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon, secrétaire du Conseil d'hygiène et de salubrité de la Côte-d'Or, rédacteur des Actes du Congrès des vignerons de 1845, etc., etc.;

ET D'UN GRAND NOMBRE DE PROPRIÉTAIRES ET VIGNERONS.

1855

Réédité en 1972 par les soins de la **Fondation Geisweiler** – Nuits-Saint-Georges


LAVALLE, M. J 03/28/89
HISTORIE ET STATIST\ COTE-D'OR
(5) 1972 . WL 663.20944
1004 03 503351 01 0 (IC=2)
B100403503351010B

HISTOIRE ET STATISTIQUE

DE LA VIGNE & DES GRANDS VINS

DE LA COTE-D'OR.

HISTOIRE ET STATISTIQUE
DE LA VIGNE
ET
DES GRANDS VINS
DE LA COTE-D'OR

PAR

M. J. LAVALLE

DOCTEUR EN MÉDECINE ET DOCTEUR ÈS SCIENCES NATURELLES

Professeur d'histoire naturelle médicale à l'Ecole de médecine de Dijon, directeur du Jardin botanique de la même ville, membre de la Société géologique de France, secrétaire de la Société d'horticulture de la Côte-d'Or, membre du Comité central d'agriculture de la Côte-d'Or et de plusieurs sociétés savantes;

AVEC LE CONCOURS DE MM.

Joseph GARNIER

Archiviste de la ville de Dijon, correspondant du Ministère de l'Instruction publique pour les travaux historiques, membre de la Commission des Antiquités de la Côte-d'Or, et secrétaire-adjoint de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon;

DELARUE

Pharmacien-chimiste de Dijon, membre de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon, secrétaire du Conseil d'hygiène et de salubrité de la Côte-d'Or, rédacteur des Actes du Congrès des vignerons de 1845, etc., etc.;

ET D'UN GRAND NOMBRE DE PROPRIÉTAIRES ET VIGNERONS.



1855

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/histoireetstat00unse

AVANT-PROPOS.

Tout le monde, en France ou à l'étranger, parle des vins de la Côte-d'Or; chacun en connaît les noms les plus populaires; c'est à la fois la gloire et la richesse de notre département et du pays entier ; et pourtant il n'existe encore nulle histoire complète de ces grands vignobles. Amateurs ou commerçants demandent en vain où trouver les renseignements les plus indispensables : la Bourgogne n'a pu leur offrir jusqu'à présent que quelques données générales et de vagues indications. Elle ne possède pas même un inventaire complet de ses crus les plus dignes d'être appréciés, et cent climats qui méritent d'être inscrits en lettres d'or sur son blason sont restés aussi oubliés et aussi inconnus à quelques kilomètres du territoire qui les renferme, que s'ils eussent été plantés de vulgaires arbrisseaux.

C'est cette lacune que j'ai essayé de combler. J'ai cherché à rendre ce livre digne du pays dans l'histoire duquel il doit être une des pages importantes, et nul sacrifice, nul travail ne m'ont coûté pour arriver à ce but. Puissé-je n'en être pas resté trop éloigné!

La base de toute étude consciencieuse devait être un plan topographique exécuté sur une assez grande échelle pour permettre au lecteur d'y retrouver sans peine les climats les moins étendus, et assez exact pour servir à des recherches sérieuses. Aussi n'ai-je rien négligé pour donner à cette partie de mon travail un développement et une exactitude suffisants. Toutes les divisions de climats ont été relevées scrupuleusement et dessinées telles que les donnent aujourd'hui les matrices cadastrales. Toutes les fois que je l'ai pu, j'ai indiqué par des chiffres la hauteur des principaux points au-dessus du niveau de la mer, et les hachures ont été étudiées avec assez de soin pour qu'elles pussent servir, non-seulement à indiquer les diverses ondulations du sol, mais encore pour qu'on pût, en partant des points dont la hauteur est indiquée, en conclure approximativement celle de tout autre point, en comptant chaque hachure comme indiquant par sa longueur une pente de 10 mètres.

Il n'était pas sans intérêt, pour l'étranger surtout, de pouvoir étudier sur des dessins exacts, obtenus la plupart par la photographie, ces riches coteaux, ces fécondes collines, dont la culture semble n'avoir pas varié depuis plus de quatorze siècles, que Grégoire de Tours a admiré à peu

près tels que nous les voyons aujourd'hui, et où nous retrouvons plantés des mêmes vignes et cultivés de la même manière des champs que Charlemagne a possédés. Le dessin pouvait seul rendre les mille détails d'exposition des climats les plus importants : un album était donc un complément utile. Les croquis de tous les dessins ont été faits sous mes yeux par M. Gentet, dont le talent, comme dessinateur exact, est des plus remarquables, et j'ai confié à M. Tirpenne, lithographe distingué de Paris, le soin d'exécuter sur la pierre les charmantes planches qui accompagnent cet ouvrage.

Quant au texte, il ne pouvait être complet qu'à la condition de faire appel au concours de tous les hommes qui, soit au point de vue théorique, soit par la pratique, ont étudié les questions multiples qui sont l'objet de ce livre. Aussi mon premier soin fut-il de m'assurer l'active et précieuse collaboration de tous ceux qui, savants, propriétaires ou vignerons, avaient fait de sérieuses études sur la vigne. Mon premier devoir doit être de leur en témoigner ici toute ma reconnaissance. Si cet ouvrage présente en effet quelque intérêt, si j'ai pu traiter les questions d'appréciation les plus délicates et les résoudre sans soulever trop de réclamations, je le dois surtout aux patientes recherches de quelques-uns, à l'obligeance extrême avec laquelle ont été accueillies toutes mes demandes, et surtout à l'entière garantie que m'offrait l'honorabilité de tous pour les renseignements dont j'avais besoin.

Je ne ferai que rappeler ici le nom de M. Garnier, à qui revient une part importante dans ce que ce livre peut offrir d'intéressant et de nouveau, et celui de M. Delarue, qui n'a cessé de m'aider dans mes recherches. Je prierai M. Vergnette-Lamothe de recevoir mes bien vifs remerciements pour l'obligeance et l'empressement avec lesquels il m'a permis de puiser dans ses nombreuses publications. Et je saisirai l'occasion qui m'est offerte de rendre un hommage public à la vérité, en déclarant que je suis redevable des plus nombreux documents à M. le Dr Morelot, à qui j'ai emprunté plusieurs pages intéressantes, à M. Clerc et à MM. :

Marion, banquier à Dijon ;
Genret-Perrotte, propriétaire à Gevrey ;
Marion, propriétaire à Fixey ;
Vienne, ex-archiviste, à Gevrey ;
Groffier, propriétaire-vigneron à Morey ;
Lapertot, propriétaire à Dijon ;
Changenet, propriétaire-vigneron à Chenôve ;
Michel', instituteur à Gevrey ;
Liégeard, propriétaire à Brochon ;
Chanut, docteur en médecine à Dijon ;
Duret, docteur en médecine, maire de Nuits ;
Marey (Félix), propriétaire à Nuits ;
Viénot, maire de Premeaux ;
De Laloyère, propriétaire à Savigny ;
Roux, chargé de la direction du Clos Vougeot ;
Marillier, notaire à Beaune ;
Rougeot, propriétaire à Beaune ;
Michaud (Edouard), propriétaire à Beaune ;
Marey, propriétaire à Pommard ;
Jobard, propriétaire à Pommard ;
Goulier, propriétaire à Meursault ;
Paquelin, propriétaire à Chassagne ;
Abord-Belin, propriétaire à Santenay.

VALEUR COMPARATIVE

des différentes Mesures ou Monnaies désignées dans cet ouvrage.

Le journal comprend 8 ouvrées, ou 860 perches, ou 34 ares 284.
L'ouvrée vaut 4 ares 285.
Le petit journal est de 240 perches ou 22 ares 856.
La perche de superficie de Bourgogne est de 90 pieds 1/4 ou 0 are 095.
La perche de longueur est de 9 pieds 1/2 ou 3 mètres 086.
La lieue de Bourgogne est de 18,000 pieds ou 5,847 mètres 108.
La queue vaut deux tonneaux, c'est-à-dire 456 litres.
Le tonneau, muid, poinçon ou pièce vaut deux feuillettes, c'est-à-dire 228 litres.
La feuillette vaut deux quarteaux, c'est-à-dire 114 litres.
Le quarteau vaut 57 litres.
La pinte de Dijon vaut 1 litre 615.
Anciennement, le tonneau à vin valait 144 pintes, deux muids faisaient la queue; le muid contenait deux feuillettes, la feuillette neuf setiers, et le setier huit pintes.
Le tonneau de Beaune valait 2 hectolitres 57 litres 6 centilitres.
L'émine contenait 16 quarteranches, c'est-à-dire 512 litres. Elle ne fut plus en usage après 1683.
La quarteranche équivalait, avant 1683, à 26 litres 76 centilitres. Depuis, elle contint 32 litres, et fut connue sous le nom de grande mesure.
La livre tournois valait 20 sols, ou 480 oboles, ou 3,840 niquets.
Le franc est le plus souvent synonyme de livre. Il se divise en 12 gros, ou 48 blancs, ou 144 engrognes.
Le gros équivaut à 4 blancs.
Le blanc vaut 5 deniers ou 3 engrognes.
Le sol contenait 12 deniers.
Le denier 2 oboles.
L'obole 8 niquets.

Si l'on veut maintenant se rendre compte du prix de nos vins, de la journée de travail et de la valeur comparative de chaque monnaie dans les siècles passés, voici quelques faits qui pourront servir de base à des conclusions approximatives :

Pendant le XIVe siècle, le prix des vins ordinaires de la côte de Beaune fut, en moyenne, de 1 denier le litre. Alors le vigneron gagnait pour chaque journée de travail de 7 à 12 deniers. Il pouvait donc acheter, avec le prix de la journée de travail, de 7 à 12 litres de *vin ordinaire*.

En 1431, la pinte de vin commun valait 1 engrogne, et chaque manœuvre vigneron gagnait de 12 à 16 engrognes pour salaire de chaque jour (voir page 21). Il recevait donc une valeur égale à 12 ou 16 pintes de vin, c'est-à-dire à 19 litres 44 centilitres ou à 25 litres 92 centilitres.

Vers le commencement du XVe siècle, les *bons vins* de Dijon valurent en moyenne 15 fr. Alors le vigneron recevait, pour maximum du prix de sa journée de travail, 24 deniers, c'est-à-dire une valeur représentant à peu près 3 litres de *bon vin.*

En 1580, le vigneron de Dijon recevait pour prix de sa journée de travail de 4 à 10 sols. Alors les *bons vins* de Dijon valaient 24 livres, c'est-à-dire que le prix de la journée permettait au vigneron d'acheter de 2 à 5 litres de *bon vin.*

En 1685, les différents travaux du vigneron étaient tarifés, à Beaune, depuis 4 sols 6 deniers jusqu'à 8 sols 4 deniers. Alors les *bons vins* de Beaune valaient, année moyenne, 25 francs; ce qui faisait que le prix de la journée équivalait à peu près à la valeur de 2 à 5 litres de *bon vin.*

De nos jours, le prix du vin ordinaire est moyennement de 20 centimes le litre, et le vigneron, qui reçoit 1 franc 75 centimes pour prix de sa journée de travail, a un salaire qui équivaut à 8 litres de *vin ordinaire.* Le *bon vin* vaut en général 50 centimes la bouteille, et le vigneron reçoit par journée de travail une valeur qui représente 3 litres de *bon vin.*

Vers 1450, l'émine de blé de Dijon contenant 16 quarteranches, la quarteranche (26 litres 716 centilitres) coûtait en moyenne 20 gros. A cette époque, le franc équivalait à la livre tournois, qui contenait 20 sols; d'où la conséquence qu'à cette époque le litre de blé coûtait, à très-peu de chose près, 15 niquets ou un peu moins d'un denier. Alors le vigneron recevait pour prix de sa journée 6 blancs ou 30 deniers, c'est-à-dire plus de 30 litres de blé.

De nos jours, le double-décalitre vaut en moyenne 3 francs 50 centimes; ce qui donne, pour le prix moyen du litre de blé, 17 centimes. D'où la conclusion que le vigneron, qui reçoit maintenant 1 franc 75 centimes, reçoit une somme équivalente à 11 litres.

Les vins du Clos de Vougeot furent vendus, en 1380, 3 livres 10 sols le muid; ce qui donne pour la valeur du litre 3 deniers 1/2. Or, les vins ordinaires de Beaune valant alors 1 denier, on voit qu'à cette époque ce vin ne valait que trois fois et demi le prix du vin ordinaire. Maintenant ce vin se vend plus de sept fois autant que les mêmes ordinaires; ce qui montre que ce vin a seulement doublé de valeur depuis cette époque. Pour presque tous les autres climats, on trouverait, par des calculs analogues, que leur valeur relative a à peine varié. C'est surtout parfaitement vrai pour les vins ordinaires.

De ces faits il résulte qu'au point de vue de la valeur du vin, 1 denier, au XIVe siècle, équivalait environ à 20 centimes de notre monnaie, c'est-à-dire que la valeur de l'argent était alors quarante-huit fois plus considérable.

Si, au lieu de prendre pour base le prix du vin, on établit des calculs sur celui du blé, on arrive à une conclusion à peu près semblable.

HISTOIRE

DE LA VIGNE ET DES VINS

DE LA COTE-D'OR.

HISTORIQUE.

Origine des Cultures actuelles.



En commençant cet ouvrage, j'eusse aimé pouvoir inscrire sur sa première page le nom de l'homme qui, le premier, essaya dans la Côte-d'Or la culture de la vigne; de celui qui, devinant sous la roche de nos coteaux le parfum que sait en extraire la plante, y déposa le premier cep et en fit couler le premier vin. Quelle qu'eût été son origine, celui-là eût compté parmi nos compatriotes; il eût eu droit à nos hommages les plus éclatants, et la reconnaissance nous eût fait inscrire son nom parmi ceux des plus illustres bienfaiteurs de l'humanité. Pourquoi faut-il qu'un voile épais couvre tout ce qui se rattache à cette question, et que nous devions aujourd'hui discuter et invoquer une sèche logique!...

Ce n'est pas que, dans les souvenirs populaires, aucun nom ne soit resté. Brennus, le conquérant gaulois, a souvent reçu la palme due à l'importateur de la vigne, et le poète a pu lui faire dire :

Les champs de Rome ont payé mes exploits,
Et j'en rapporte un cep de vigne (1).

Les récits des auteurs romains sont assez conformes à cette croyance populaire. Tous, en effet, donnent pour motif aux invasions des Gaulois leur désir ardent de se procurer les excellents vins d'Italie.

(1) Béranger, *Brennus, ou la Vigne plantée dans les Gaules.*

Pline dit que c'est un Helvétien du nom d'Hélico qui, ayant longtemps habité Rome, en rapporta des raisins, des figues, de l'huile et du *vin doux.*

Plutarque raconte que ce fut un Toscan du nom d'Arron, dont la femme avait été séduite et enlevée par son pupille du nom de Lucumo, et qui, n'ayant pu obtenir justice, alla demander vengeance aux Gaulois. Pour les exciter à envahir l'Italie, il leur porta du vin. « Ils trouvèrent ce breuvage si délicieux, dit l'auteur romain, et « furent tellement transportés du désir d'en boire, que sur-le-champ ils préparèrent « leurs armes et franchirent les Alpes avec leurs femmes et leurs enfants, allant à la « recherche du pays qui produisait de tels fruits » (1).

Mais, en dehors du peu d'authenticité que présentent ces faits, nous verrons plus loin qu'il est presque impossible que la vigne ait pu être introduite dans les Gaules à la suite de ces excursions guerrières. Aussi l'opinion la plus généralement admise est-elle que nos premiers cépages nous seraient venus d'une tout autre source et auraient leur origine dans les plantations faites par les Phocéens lors de la fondation de Marseille. Malheureusement ici encore, pour peu qu'on veuille savoir sur quelles bases repose cette dernière opinion, on est bientôt convaincu qu'elle n'a été établie sur rien de bien certain, et que des études sérieuses sont encore à faire sur ce sujet.

La vigne est, dit-on, originaire de l'Asie centrale, et notamment de la Perse; et on invoque les observations des voyageurs. André Michaux a trouvé la vigne à l'état sauvage dans le Mazandéran; Pallas l'a rencontrée sur les bords de la mer Caspienne et de la mer Noire, et spécialement en Crimée; Olivier a constaté son existence à l'état spontané dans les montagnes du Kurdistan. De là, selon les auteurs, la vigne se serait peu à peu répandue en Europe et aurait été d'abord introduite en Grèce, en Italie, en Espagne, puis dans des parties plus septentrionales.

Ce premier point est loin de pouvoir être admis sans contestation. En effet, ne trouve-t-on pas la vigne à l'état sauvage dans toutes les parties de l'Europe tempérée? Dans la Bourgogne, en particulier, il y a peu de forêts qui n'offrent certaines localités riches en vigne sauvage. Et ce n'est pas d'aujourd'hui qu'il en est ainsi : Virgile, Pline, Columelle, il y a dix-huit siècles, parlent de vignes trouvées dans les bois, dont les troncs volumineux attestaient une existence bien antérieure.

Sous notre climat ces vignes naissent spontanément çà et là; elles *sont toutes identiques;* elles se couvrent chaque année de milliers de fleurs, et souvent fructifient avec abondance. Ajoutons que leurs fruits ne ressemblent que de bien loin à ceux des vignes cultivées. Ce sont des raisons suffisantes pour faire douter très-fortement que les vignes sauvages aient leur origine dans nos vignes cultivées et ne doivent être considérées que comme des individus dégénérés faute de culture. On ne peut, en effet, comprendre dans cette hypothèse ni leur identité ni leur rusticité.

Mais, si la vigne sauvage est originaire des différentes parties de l'Europe tempérée, rien n'empêche de penser que l'homme a pu obtenir dans ces contrées quelques-unes des variétés que nous cultivons aujourd'hui, et je trouve une raison nouvelle

---

(1) Plutarque, *Vie de Camille.*

de croire qu'il a pu en être ainsi dans la difficulté, si ce n'est l'impossibilité où on se trouve de fixer l'époque où la vigne se serait introduite dans ces différents pays.

De toute antiquité les Grecs ont fait usage de vin et ont connu diverses variétés de vigne. Homère a chanté la vendange ; il nous apprend qu'elle se faisait au son de la flûte. Hésiode a donné des préceptes sur la manière de cultiver la vigne. L'Ecriture fait remonter la plantation des premières vignes quelques années après le déluge. Les peintures et les dessins recueillis en Egypte démontrent que, dans les temps les plus reculés, cette culture était connue dans ces contrées. Il n'est enfin aucun peuple, ayant habité les régions où prospère aujourd'hui la vigne, qui n'ait de tout temps connu l'usage du vin, et il paraît certain que sa culture était connue en Amérique bien avant l'arrivée des Européens.

Ajouterai-je à ces faits que les auteurs grecs et romains ont tous considéré les vignes comme originaires des contrées où ils les rencontraient, et qu'aucun d'eux ne parle d'une époque quelconque où elles auraient été apportées de loin.

Pline, en parlant de la vigne, s'exprime ainsi : « C'est à juste titre que la vigne « était, en raison de sa grandeur, considérée comme un arbre. On voit à Populonium « une statue de Jupiter faite d'un seul cep de vigne, qui, malgré son ancienneté, « est restée intacte. Marseille montre une coupe faite du même bois. Le temple de « Junon, à Métaponte, était soutenu par des colonnes faites de bois de vigne, et au- « jourd'hui encore on monte au temple de Diane, à Ephèse, par un escalier dont « tous les gradins ont été fournis par un seul cep de vigne...... Nul bois ne dure « plus longtemps. Je suis porté à croire que ces divers ouvrages ont été faits avec « des vignes *trouvées dans les forêts.* »

De semblables pieds de vigne, et il en est cité un grand nombre dans les auteurs romains, supposent une antiquité très-reculée, et je ferai remarquer que Pline pense que ce sont surtout les vignes sauvages qui ont fourni ces matériaux.

Si donc il y a eu introduction de la vigne en Grèce, en Italie ou en Espagne, etc., ce qui me paraît plus que douteux, cette introduction n'a pu avoir lieu qu'aux époques les plus reculées; mais on doutera plus encore qu'il en ait été ainsi, si on remarque que les premiers auteurs qui signalent cette culture dans ces contrées y constatent l'existence de nombreuses variétés qu'on ne retrouve pas dans les climats éloignés.

On parle d'introduction de la vigne comme de la chose la plus simple du monde. Il semble qu'il suffise, pour apporter la vigne dans une contrée où elle n'existe pas, d'y introduire quelques graines ou quelques sarments. On s'abuse singulièrement. Il n'est pas d'année où, pour ne parler que de la Bourgogne, on ne fasse des expériences par centaines pour y acclimater des plants venant de contrées plus chaudes, du Languedoc et de la Provence par exemple. Je ne sache pas que personne ait jamais réussi. Il en est de même si on veut transporter nos plants de la Côte-d'Or en Provence ou en Afrique ; et les Romains connaissaient parfaitement cette difficulté, car Columelle, en parlant des vignes cultivées en Dauphiné, dit que, « transportées ailleurs, elles n'ont plus aucune qualité. » C'est qu'en effet il y a des variétés spéciales pour chaque contrée, et ce n'est que par un très-grand nombre de semis, et le plus souvent par des hasards qui ne se rencontrent qu'à des siècles de distance, qu'on arrive à trouver des variétés susceptibles de braver de nouveaux climats.

Je serais porté à croire, d'après tous ces faits, que les vignes sauvages sont de différentes espèces, très-voisines il est vrai, mais organisées néanmoins par la nature pour végéter sous des climats différents, et que les vignes cultivées sont sorties de différents pays.

Cette discussion générale m'amène naturellement à rechercher à quelle époque la vigne fut cultivée dans les Gaules, et spécialement dans la partie occupée aujourd'hui par la Côte-d'Or.

César, dans ses *Commentaires*, ne signale particulièrement, parmi les peuples qui habitaient les Gaules, que deux nations qui ne faisaient pas usage de vin. Il ajoute que ce n'est ni parce que la vigne ne peut être cultivée chez ces peuples, ni parce qu'ils ne pouvaient s'en procurer par le commerce, mais seulement parce qu'ils considéraient cette boisson comme propre à énerver les ames et à affaiblir le courage (1). Plus loin, parlant des Gaulois, il dit : « Quant aux Gaulois, le voisinage de la pro- « vince romaine et le commerce maritime leur ont fait connaître l'abondance et « les jouissances du luxe. » Ces simples citations suffisent pour faire admettre que, dès cette époque, l'usage du vin était répandu chez presque tous les peuples de la Gaule.

Préparaient-ils eux-mêmes cette boisson, ou leur était-elle apportée de l'Italie et de la Gaule narbonnaise (sous ce nom, les Romains entendaient le pays occupé à peu près aujourd'hui par la Provence et le Languedoc)? Cette dernière opinion est loin d'être la plus probable, et il me paraît presque certain que la culture de la vigne était répandue dès ce temps dans une grande partie des Gaules, et notamment dans le pays occupé aujourd'hui par nos vignobles.

Le plus grand nombre des auteurs qui ont écrit sur ce sujet décrivent la Gaule, à cette époque, comme couverte d'immenses forêts et comme soumise à des hivers d'une rigueur excessive. De semblables récits, empruntés aux auteurs romains, sont évidemment exagérés, et on ne saurait admettre que, si la vigne n'était pas alors cultivée dans les points où elle prospère aujourd'hui, ce n'était nullement parce que le climat s'y opposait. Il est très-probable que les saisons étaient presque identiques à ce qu'elles sont aujourd'hui, et j'en trouve la preuve à la fois dans César et dans Strabon (2).

César, en parlant des Suèves, peuples habitant les bords du Rhin, nous les représente comme « accoutumés à ne se vêtir que de peaux dont l'exiguité laisse à « découvert une partie de leur corps, et à se baigner dans les fleuves » (3). De sem-

---

(1) « Près du pays des Ambiens est celui des Nerviens [peuples qui habitaient les deux rives de « l'Escaut]. César s'informa des mœurs et du caractère de ces peuples, et apprit qu'ils ne permet- « taient aucun accès au commerce étranger. Ils rejettent l'usage du vin et des autres superfluités « propres à énerver les ames et à affaiblir le courage (*Commentaires de César*, liv. 2).

« L'importation du vin est totalement interdite chez les Suèves [peuples qui habitaient les contrées « de la Prusse et de la Bavière]. Ils croient que cette liqueur énerve les hommes et affaiblit le cou- « rage » (*Commentaires*, liv. 4).

(2) *Géographie de Strabon.*

(3) *Commentaires de César*, liv. 4.

blables coutumes pourraient-elles exister sous un climat plus froid que nous ne l'observons aujourd'hui dans ces contrées?

En donnant les détails de la poursuite d'Ambiorix, César dit : « Mais il arriva que, « sa maison étant située comme le sont *presque toutes celles des Gaulois, qui, pour « éviter la chaleur,* cherchent le voisinage des forêts et des fleuves, ses amis purent « soutenir le choc de notre cavalerie » (1).

M. le docteur Fuster (2), dans un long travail sur le climat de la France, pense qu'au temps de César et quelques années plus tard, alors même que Strabon écrivait sa Géographie, vers la dix-septième ou dix-huitième année de l'ère chrétienne, la vigne n'avait encore franchi ni les Cévennes ni le Jura, et n'était cultivée que dans le Languedoc et la Provence. Le passage de Strabon sur lequel il s'appuie ne nous paraît légitimer en rien une telle conclusion; le voici : « La Narbonnaise [partie circonscrite pour Strabon par les Alpes, les Cévennes, les Pyrénées et la Méditerranée] « produit les mêmes fruits que l'Italie. A mesure qu'on s'avance vers le nord ou qu'on « s'élève sur les Cévennes, l'olivier et le figuier disparaissent. *Le sol produit néanmoins « tout le reste. Quant à la vigne, elle suit la même loi; elle mûrit difficilement ses « fruits dans la partie septentrionale de la Gaule* » (3). On a prétendu que, par ce dernier mot, Strabon désignait seulement la Gaule narbonnaise. Mais il est évident qu'il n'en saurait être ainsi, car alors la limite nord de la culture de la vigne se trouverait placée au même niveau que celle du figuier et de l'olivier. Dans tous les temps *la vigne a demandé pour mûrir beaucoup moins de chaleur que le figuier et l'olivier, et s'est beaucoup plus rapprochée du nord.* Ce fait, qui est incontestable, suffit à lui seul pour ne pas donner au passage de Strabon une autre signification.

A l'appui de cette opinion, j'apporterai quelques passages extrêmement intéressants de Columelle, qui écrivait son *Traité sur l'agriculture* quelques années plus tard, vers l'an 35 ou 40 de l'ère chrétienne. Cet auteur, en décrivant les différentes variétés de vigne, arrive à un groupe qu'il désigne ainsi : « Les *allobrogiques* se « comportent de même que les *eugénies,* qui supportent sans inconvénient les effets « du sol et d'un ciel froid et humide, et ne donnent plus, hors de leur patrie, qu'un « vin sans agrément » (4).

Ainsi, à l'époque où vivait Columelle, les *Allobroges,* c'est-à-dire les peuples qui habitaient le *Dauphiné* actuel, avaient des vignes formées de plants particuliers et qu'on ne trouvait point ailleurs. Ces peuples avaient également une manière par-

---

(1) *Commentaires de César,* liv. 4.

(2) *Des changements dans le climat de la France,* par le Dr Fuster; 1845.

(3) *Géographie de Strabon,* liv. 4 (17e ou 18e année de l'ère chrétienne). Voici une traduction latine et le texte grec de ce passage :

« Profert narbonnensis Gallia omnia fructuum genera quæ in Italia nascuntur. Inde versus septen- « trionem et Cemmenum montem progressus, solum omnium rerum, oleo et ficu demtis, ferax « invenies. Sed et vitis, ubi processeris, non facile uvas ad maturitatem perducit.

« Τοὺς γὰρ αὐτούς ἐκφέρει καρπούς ἡ Ναρϐῶνιτις ἅπασα, οὕσπερ ἡ Ιταλία. Προϊόντι δ'ἐπὶ « τὰς ἄρκτους καὶ τὸ Κέμμενον ὄρος ἡ μὲν ἐλαιοφύτος καὶ συκοφόρος ἐκλείπει, τ'ἄλλα δὲ φύεται, « καὶ ἡ ἄμπελος δὲ προϊουσιν οὐ ῥᾳδιῶς τελεσφύρει. »

(4) Columelle, *De Re rustica,* lib. 3.

ticulière de fabriquer leur vin (1). Peut-on concilier ces faits avec la supposition d'une introduction récente? Evidemment non. Il n'y a des plants spéciaux, il n'y a des coutumes particulières que là où une culture date de loin, là où des circonstances atmosphériques, par une longue influence, ont peu à peu donné aux produits de la terre un caractère particulier et forcé les peuples à des pratiques spéciales.

Du reste, loin de déclarer que la Gaule ne produit pas de vigne, il dit expressément : « La vigne est à bon droit placée avant tous les autres végétaux, non-seule-« ment pour la délicatesse de ses fruits, mais aussi pour la facilité avec laquelle elle « répond aux soins dont elle est l'objet presque sous tous les climats et dans toutes « les contrées, si on en excepte les régions glacées ou brûlantes... Elle est la plante « qui supporte le mieux les températures les plus opposées, soit qu'on la cultive « sous le pôle boréal, soit qu'on la transporte sous le pôle austral » (2). Ce passage de géographie botanique semble écrit d'hier et convient parfaitement aux limites actuelles de la vigne.

Enfin, il n'est pas jusqu'à certaines variétés de vigne cultivées maintenant en Franche-Comté et dans les parties élevées et froides de la France que Columelle ne désigne clairement, quand il dit : « Le vigneron intelligent choisira dans les con-« trées froides et nébuleuses deux espèces de vignes : ou les précoces, dont les rai-« sins, mûrissant plus vite, préviendront l'arrivée de l'hiver; ou celles qui ont le « grain ferme et dur, *et dont le fruit s'adoucit à la gelée et aux frimas, comme les* « *autres par l'effet de la chaleur* » (3).

Dans sa plaidoirie pour Fonteius, Cicéron parle des vins de la Gaule centrale, etc., et nous apprend que, dès cette époque, le commerce était soumis à des droits semblables à ceux qui existent aujourd'hui. Tiburius avait exigé quatre deniers d'entrée par amphore pour la ville de Toulouse. Porcius et Nummius, autres proconsuls, faisaient payer trois victorias à Crodune, et Servius en demanda deux à Vulchalon. Dans cette même province, on avait imposé une taxe à ceux qui voulaient transporter du vin de Cobiamaque, bourg entre Toulouse et Narbonne, sans entrer à Toulouse (4).

Tout cela ne prouve-t-il pas une culture très-importante et un commerce très-étendu, et partant n'est-il pas en contradiction avec la supposition d'une introduction datant de quelques années?

D'après tous les faits qui précèdent, on peut donc regarder comme incontestable que la vigne n'a pas été importée dans les Gaules par les Romains. Examinons maintenant si nous devons ce bienfait aux Phocéens qui fondèrent Marseille.

---

(1) « On appelle *poix d'écorce* celle que les Allobroges emploient en condiment. On la prépare « pour qu'elle durcisse. Il faut la pulvériser et la passer au tamis; ensuite, quand le moût a jeté deux « bouillons, ce qui arrive ordinairement le quatrième jour après qu'on l'a tiré de la cuve, on enlève « les ordures avec la main, après quoi on y jette deux onces et demie de la poix dont nous venons « de parler pour cinquante setiers de vin » (Columelle, *De Re rustica*, lib. 12).

(2) Columelle, *De Re rustica*, lib. 3.

(3) Idem, ibid.

(4) Cicéron, *Oraison pour Fonteius*.

Quoique cette opinion soit assez généralement admise, quelques auteurs ne l'ont pas regardée comme suffisamment établie, et ont insisté avec raison sur le peu de preuves sur lesquelles elle s'appuie. Je n'hésite pas à me ranger de leur avis, et j'apporterai à l'appui de cette manière de voir deux faits qui me paraissent également concluants. Je trouve le premier dans un passage extrêmement curieux d'Athénée, qui démontre que, lors de la fondation de Marseille, il existait dans la partie méridionale de la Gaule un usage que nous y retrouverons jusque dans le XV[e] siècle, et qui consistait en ceci : La jeune fille qui choisissait un fiancé lui présentait une coupe remplie de vin.

« Euxénon, marchand phocéen, dit Athénée, se trouvant sur les côtes de Provence lors des préparatifs faits pour le mariage d'une fille du roi des Salyens, nommée Petta, fut invité à la fête. Après le repas, la jeune fille, suivant l'usage, entra dans la salle du festin, tenant à la main la coupe pleine d'eau et de vin qu'elle devait offrir à celui qu'elle choisissait comme époux. Soit par l'effet du hasard, soit par tout autre cause, ce fut à Euxénon qu'elle remit la coupe, et le père de la jeune fille, voyant dans ce fait un avertissement du ciel, consentit à ce mariage. Euxénon oublia sa patrie, vécut dans ces lieux avec sa nouvelle épouse, à laquelle il donna le nom d'Aristoxène, et en eut un fils du nom de Protis. Les descendants de ce dernier portaient encore à Marseille, du temps d'Athénée, le nom de Protiades » (1).

Le second fait sur lequel je m'appuie pour regarder comme peu fondée l'opinion de ceux qui pensent que nous avons reçu nos plants des cultures phocéennes, c'est que jamais, à aucune époque, les variétés de vigne qui ont prospéré dans nos climats n'ont été cultivées en grand ni en Provence ni en Asie-Mineure. Jamais, dans ces contrées, ou, si vous aimez mieux, dans la zone des figuiers et des oliviers, les plants particuliers cultivés dans la Côte-d'Or n'ont pu donner des résultats industriels de quelque importance. Les auteurs de tous les temps constatent tous que nos plants, transportés à Marseille ou en Italie, végètent avec peine et ne donnent aucun produit. C'est une expérience qu'on fait presque chaque année avec un semblable résultat. Comment admettre, après cela, que ces plants nous auraient été fournis par des contrées où les circonstances climatériques s'opposent à leur complet développement?

Pline est le premier qui fasse une mention spéciale de la vigne cultivée chez les Arvernes (2) et les Séquanais (3), non pas comme d'une importation récente, mais comme y étant d'une variété spéciale (4). Il constate, comme Columelle, « que chaque « vignoble est formé de variétés particulières, et que les plants de la Rhétie (5) et de « l'Allobrogie, célèbres dans leur patrie, ne sont pas reconnaissables ailleurs » (6).

(1) Athénée, liv. 13.

(2) Auvergnats.

(3) Les Séquanais étaient les peuples qui habitaient la Bresse et la Franche-Comté.

(4) On a découvert dans la Viennaise une espèce spéciale dont le vin a le goût de poix. L'Auvergne, la Séquanaise, les Helves en ont de pareille depuis quelque temps (Pline, liv. 14).

(5) Habitants des pays des Grisons et d'alentour.

(6) Pline, liv. 14.

Columelle, exprimant la même pensée dans un style plus général, dit expressément : « Tous les pays et presque tous les cantons de ce pays possèdent des espèces « de vignes qui leur sont particulières et qu'ils nomment à leur manière » (1).

Je ne puis citer ces passages sans faire remarquer combien il paraît impossible que ces plants, qui ne se retrouvent pas ailleurs, aient été importés d'Italie ou de la Gaule narbonnaise. Evidemment, il n'a pu en être ainsi pour les variétés actuellement existantes, et il faut adopter l'opinion de Pline, qui les fait naître dans les contrées où elles se trouvent.

En résumé, il me semble que rien ne prouve que la vigne ne soit pas à la fois originaire des contrées tempérées de l'Europe et de l'Asie centrale.

En admettant même l'introduction de la vigne dans les différentes parties de l'Europe, il est certain que les variétés cultivées dans chaque pays n'ont pu être importées ni de contrées plus chaudes ni de contrées plus froides, ces variétés ne donnant aucun résultat industriel en dehors des conditions climatériques où nous les trouvons ;

Que si la vigne a été apportée dans nos contrées, son introduction remonte au moins à l'époque de la fondation de Marseille par les Phocéens, environ 600 ans avant notre ère ; mais on est forcé d'admettre que les variétés particulières qui y ont été cultivées dans tous les temps n'ont pu être directement communiquées par les peuples de la Gaule narbonnaise, chez lesquels ces variétés ont toujours été inconnues, et que, partant, elles sont le résultat de semis particuliers faits dans le pays ;

Qu'avant la conquête des Gaules par les Romains, tous les peuples qui habitaient ces contrées connaissaient l'usage du vin, et que certaines parties de ces pays, notamment la Bresse, la Franche-Comté et très-probablement les points occupés actuellement par nos vignobles, possédaient des variétés spéciales qui paraissent très-analogues, sinon identiques, à celles qui y existent aujourd'hui.

De la Vigne sous la domination romaine et dans les siècles suivants.

Vers l'an 60 de l'ère chrétienne, la culture de la vigne, grâce à la facilité des relations commerciales, qui furent la conséquence immédiate de la conquête, prit tout-à-coup un immense développement dans les Gaules. De toutes parts on planta de nouveaux vignobles, et il n'est pas sans intérêt de voir, dès cette époque, les auteurs qui se sont occupés de la culture de la vigne signaler les pratiques qui sont encore en usage de nos jours.

« Il existe, dit Columelle, deux modes de plantation : soit les simples boutures,

---

(1) Columelle, *De Re rustica*.

« soit les boutures enracinées. Dans les provinces, le premier a prévalu, parce qu'on « néglige de faire des pépinières. En Italie, les vignerons blâment avec raison cette « méthode. Ils reconnaissent à la plantation par boutures enracinées les avantages « suivants : il en périt moins, car les plants, plus robustes, supportent mieux la cha- « leur, le froid, le mauvais temps; elles croissent plus rapidement, etc., etc. » (1).

Le même auteur recommande avec instance de prendre pour marcottes des crossettes, mais en laissant le moins possible de vieux bois. Il ajoute :

« Le vigneron charge parfois les racines des vignes de pierres ou de larges tessons. « Ainsi il lui procure un rempart contre les pluies trop abondantes et les protége « contre les ardeurs de la canicule, qui dessèche et fait fendre le sol. »

Dans la plantation, dit Virgile, ne choisissez jamais les coteaux exposés au couchant : *Neve tibi ad solem vergant vineta cadentem* (Georg., II, 298). Il constate aussi que les terrains salés sont impropres à la culture de la vigne et des arbres fruitiers.

Magon, auteur carthaginois, conseille d'employer comme engrais le marc de raisin (2).

Columelle insiste sur la séparation complète des différents cépages dans une même vigne (3). Il veut que chaque cep ait son échalas, que les mauvais plants soient greffés par de meilleures variétés, etc., etc.

Il décrit avec soin les différents plants. A ce sujet il dit :

« L'un d'eux, que les Gaulois appellent *émarque,* n'offre qu'un vin médiocre; « l'autre, qu'ils appellent la *longue* et aussi l'*avare,* ne donne qu'une liqueur trouble « et même moins abondante que ne semble le faire espérer le nombre de ses grappes. « *La petite et la meilleure de ces trois variétés se reconnaît à sa feuille, qui est beau-* « *coup plus ronde que celle des deux premières. Elle a des avantages; car elle sup-* « *porte très-bien la sécheresse, résiste facilement au froid, pourvu qu'il ne soit pas* « *trop humide. Elle donne, dans certains climats, un vin qui se conserve bien, et elle* « *est la seule qui, par sa fertilité, fasse honneur au terrain le plus maigre.* »

Ces caractères se rapprochent tellement de ceux de notre pineau, qu'il est presque impossible de ne pas le reconnaître.

Columelle parle des vins cuits, des vins de paille, des vins miellés, des vins doux, des vins goudronnés, des vins aromatisés avec différentes plantes, des vins salés, etc. Il conseille, contre les vins qui tournent à l'aigre, l'emploi du gypse, pratique encore suivie dans quelques points de la France, etc.; et souvent ses recommandations sont tellement justes, que plusieurs des chapitres publiés par cet auteur pourraient être reproduits aujourd'hui sans qu'il fût nécessaire d'y changer une ligne.

Le provignage y est décrit avec soin; et déjà, dès cette époque, les auteurs se plaignent que certains propriétaires, tenant plus à la quantité qu'à la qualité, ont laissé perdre des crus autrefois célèbres.

Pline parle de vins conservés depuis plus de deux cents ans, et qui servaient à faire des mélanges pour améliorer les autres vins. Comme de nos jours aussi, on distinguait les vins en vins fins et vins ordinaires. Certains vins étaient préférés par les médecins, et d'autres par les gourmets.

---

(1) Columelle, *De Re rustica.* — (2) Idem. — (3) Idem, liv. 4.

Mais, quelque intéressante que soit cette étude, je ne crois pas devoir y consacrer plus d'espace, mon but étant simplement de prouver que, dès le premier siècle de l'ère chrétienne, la culture de la vigne avait atteint dans les Gaules un très-haut degré de perfection, et que nos pratiques actuelles datent des temps les plus reculés.

La prospérité à laquelle s'était élevée en quelques années la culture de la vigne dans nos contrées, à l'époque dont nous parlons, ne devait être que de bien peu de durée. Elle ne tarda pas à exciter la jalousie des vainqueurs; et l'Italie, qui trouvait dans nos cultures une rivale dont elle prévoyait la victoire future et dont elle soutenait déjà avec peine la concurrence, demanda à ses empereurs une vengeance dont la responsabilité ne devait être acceptée que par ces hommes dont le nom est resté dans nos souvenirs comme l'équivalent de la cruauté et de l'infamie.

En l'an 96 de notre ère, Domitien fit arracher une grande partie des vignes de la Gaule. On choisit une année où la récolte de vin fut très-abondante et où il y eut disette de blé ; sous le prétexte que donner la préférence aux vignes c'était négliger les autres cultures, on ordonna qu'il ne serait planté aucune vigne nouvelle en Italie, et que la moitié de celles qui existaient dans les provinces seraient arrachées (1).

Montesquieu, dans son ouvrage sur l'*Esprit des lois,* attribue cet ordre à un sentiment presque paternel. « Domitien, dit-il, prince timide, fit arracher les vignes dans « les Gaules, de crainte sans doute que le vin n'y attirât les barbares comme il les « avait déjà attirés en Italie. » Il se peut qu'on ait alors invoqué ce prétexte ; mais il me semble évident que la véritable raison est ailleurs, et que je suis dans le vrai en assignant à cet ordre barbare les motifs que j'ai énoncés plus haut.

Quoi qu'il en soit, les ordres de l'empereur romain ne furent exécutés qu'à demi. Un grand nombre de vignes échappèrent aux recherches des commissaires impériaux, et il paraît que, tout en maintenant la défense, l'empereur recula devant le mécontentement général et en abandonna l'entière exécution (2).

Cet édit souleva en effet à tel point l'esprit public, qu'il doit être regardé comme l'une des causes qui ont précipité la chute de Domitien. — L'historien romain qui a écrit l'histoire de cet empereur décrit ainsi la fin de ce règne : « Devenu odieux et « redoutable à tous, il succomba enfin sous une conspiration de ses amis, de ses « affranchis et même de sa femme. Toujours inquiet et tremblant, il éprouvait « aux moindres soupçons d'incroyables terreurs; et le principal motif qui l'empêcha « de faire exécuter l'édit ordonnant d'arracher les vignes, ce fut, dit-on, la lecture « d'un certain écrit répandu dans Rome, et où se trouvaient en langue grecque ces « deux vers :

« Va, coupe tous les ceps; tu n'empêcheras pas
« Qu'on ait assez de vin pour boire à ton trépas (3) ! »

---

(1) Suétone, *Domitien.* — (2) Idem. — (3) Idem.

Ce fut en l'an 281 de notre ère que l'empereur Probus leva la défense de planter de la vigne et en permit la culture dans toute l'étendue des Gaules. Allant plus loin encore, et voulant réparer rapidement les maux nés de l'abandon de l'agriculture, il fit replanter les coteaux de la Gaule, de l'Espagne et de la Pannonie.

« Pour mieux faire apprécier ces travaux, qui étaient peut-être plus étrangers que « beaucoup d'autres aux habitudes du service militaire, Probus citait à ses légions « l'exemple d'Annibal, qui avait rendu à la discipline une armée oisive et à moitié « dissoute, en la forçant à planter d'oliviers toute la côte de Carthage. Mais cet « exemple ne faisait point taire les murmures. Probus, courageux jusqu'à l'im- « prudence, laissa échapper ce mot : *Le soldat ne doit pas manger son pain sans « rien faire.* On l'accusa d'avoir encore dit : *Si la République devient aussi heu- « reuse que je le souhaite, elle se passera bientôt de gens de guerre.* Ceux-ci n'at- « tendirent pas le moment dont on les menaçait....; et, un jour qu'il était au milieu « d'elles, les légions pannoniennes le massacrèrent. Mais à peine fut-il mort qu'on « le regretta » (1).

Sous l'influence de l'impulsion donnée par Probus à l'agriculture, nos coteaux s'étaient couverts de vignes luxuriantes, et cette culture retrouva rapidement son ancienne splendeur. Mais à peine ce grand homme est-il mort, que les dissensions intestines, moins peut-être encore que l'avidité des collecteurs d'impôts, ramenèrent tous les malheurs qui s'étaient éloignés; et, quelques années plus tard, Eumène, dans l'éloquent discours qu'il adressa à l'empereur Constantin pour le remercier d'avoir diminué les charges qui accablaient le pays éduen, s'exprimait ainsi :

« C'est à regret qu'on ensemence le *pagus Arebrignus* [probablement les environs « de Beaune], seule localité où se fasse sur une très-petite échelle la culture de la « vigne ; car au-delà on ne rencontre que des forêts et des rochers inaccessibles, « où les bêtes sauvages ont une retraite assurée. Quant à la plaine adjacente et « qui s'étend jusqu'à la Saône, elle était autrefois, dit-on, d'une merveilleuse fécon- « dité, entretenue par une culture non interrompue, dont le travail dirigeait le « cours des eaux à travers les vallées ouvertes et dans les terres de chaque particu- « lier. Mais aujourd'hui la dévastation a fermé les canaux, et tous les lieux bas que « cette position même rendait fertiles sont changés en fondrières et ensevelis sous « des eaux dormantes. Les vignes elles-mêmes, qui sont un objet d'admiration pour « ceux qui ne les connaissent point, ont tellement vieilli, que la culture leur est « presque inutile ; car les racines des ceps, dont nous ignorons l'âge, réunies en « mille replis, ne permettent pas de donner aux fosses la profondeur convenable, « et le provin, trop à découvert, est exposé à l'action corrosive des eaux ou aux « ardeurs brûlantes du soleil; et nous ne pouvons pas, comme les peuples de « l'Aquitaine et des autres provinces, planter des vignes ailleurs ; car, dans les hautes « montagnes, on ne trouve qu'un sol pierreux, et ailleurs ce sont des bas-fonds expo- « sés à la gelée blanche » (2).

---

(1) Amédée Thierry, *Histoire de la Gaule sous la domination romaine.*
(2) Eumène, *Discours d'actions de grâces à Constantin, au nom des habitants de Flavie.*

Quiconque a étudié l'histoire de l'administration romaine dans les Gaules reconnaîtra si ce tableau est chargé. Qui ne sait que les charges exorbitantes de la Curie, la rapacité des agents du fisc, l'absorption de la petite propriété dans des domaines gigantesques en avaient fait disparaître presque toute la population moyenne. Des esclaves avaient partout remplacé les colons libres. Des contrées abandonnées tout entières témoignaient du degré d'abaissement d'un art pour lequel Pline et Columelle écrivirent de si belles pages. Enfin, les maux en étaient venus à ce point, que la conquête barbare, malgré toute sa violence, put être considérée comme un bienfait. On sait, du reste, combien l'établissement des Burgundes dans nos contrées fut différent de celui des Franks dans le nord de la Gaule. Admis à titre d'hôtes de la population gallo-romaine, ils reçurent en partage le tiers des esclaves et les deux tiers des terres; et dans leurs lois, empreintes d'un esprit de sage politique bien rare alors, ils donnèrent à l'agriculture toutes les garanties que pouvait comporter cette calamiteuse époque. La vigne fut surtout l'objet de leur sollicitude. La loi Gombette XXIII, § 11 et addit. I, autorise le maître ou le gardien d'une vigne à tuer tous les bestiaux qu'il y trouvera *en mesus.* Elle va plus loin : si le propriétaire d'une vigne s'y introduit pendant la nuit et y est tué par le gardien, celui-ci ne pourra être poursuivi ni par le seigneur du maître ni par ses parents.

Un paragraphe spécial règle la plantation de la vigne.

Aussi ne faut-il pas s'étonner si, sous l'influence de ces lois, la culture de la vigne avait pris un tel essor, qu'au VIe siècle Grégoire de Tours écrivait, en parlant de Dijon : « Du côté du couchant sont de riches coteaux couverts de vignobles nombreux, « qui produisent aux habitants des vins si délicieux, qu'ils ont en mépris les vins « d'Ascalon » (liv. III, chap. XIX).

Toutefois, ni les anciens Gallo-Romains, abâtardis par une civilisation énervante, ni les Burgundes, imbus des idées germaniques à l'endroit du travail de la terre, n'étaient faits pour relever complétement l'agriculture de son abaissement. Cette réhabilitation du travail manuel fut l'œuvre des monastères qui, à la fin du Ve siècle, s'établirent en différents points de la Bourgogne. Placés la plupart au milieu de solitudes et de forêts inaccessibles, ils les défrichèrent de leurs propres mains, et, par des cultures intelligentes, ramenèrent par degré l'abondance et la fertilité là où naguère régnait le désert avec ses horreurs et ses dangers. Leur activité ne s'exerçait pas seulement autour du monastère; les manses, dont la dévotion du prince ou des grands accroissait le domaine du saint patron, permettaient aux religieux d'appliquer tous les genres de cultures et d'utiliser ainsi les bras des populations qui de toutes parts venaient chercher autour des lieux saints un refuge contre la violence et l'oppression.

Vers 587, Gontran, roi de Bourgogne, donne à l'abbaye de Saint-Bénigne tout le vaste territoire compris entre Dijon, Lantenay, Barbirey, Marigny, Flavignerot et Larrey, *avec les vignes qui en font partie.* Quarante ans après, Clotaire II défendait aux habitants de ce dernier village de troubler la possession des religieux, en défrichant les chaumes et en plantant des vignes.

Au commencement du VIIe siècle, Amalgaire, duc de la Basse-Bourgogne, fonde

l'abbaye de Bèze et comprend dans sa dotation des vignes situées sur Chenôve, Marsannay, Couchey, Gevrey, Vosne et aux environs de Beaune; il y joint les vignerons (*vinitores*) et autres colons chargés de leur exploitation.

A partir de cette époque, les cartulaires des églises sont remplis de donations où, pour ne parler que des villages de la Côte, nous voyons successivement apparaître les vignobles d'Aloxe (696), de Sanvignes, lieu détruit, entre Beaune et Savigny (723), de Fixey (733), de Meuilley (761), de Fontaine et Trimolois, lieu détruit, entre Dijon et Chenôve (801), de Fixin (834), de Santenay (858), d'Auxey (859), de Comblanchien (875), de Brochon (878), de Chassagne (886), de Monthelie (IX[e] siècle), de Savigny (930), de Mipont et de Chorey (1004), de Pommard (1005), de Meursault (1094), etc., etc.

Ces faits témoignent assez de toute l'importance qu'avait atteinte à ces époques la culture des vignobles de la Côte-d'Or.

Par malheur, ces richesses introduisirent la corruption dans les monastères, et avec elle le relâchement de la règle; les moines, devenus par suite du système féodal les seigneurs des hommes qui vivaient sur leurs domaines, leur en abandonnèrent la culture, sans désormais y prendre d'autre part que celle d'en recueillir les produits. Aussi l'agriculture, regardée comme le lot des serfs, alla bientôt en décroissant, et était déjà retombée dans un état de déplorable abandon, quand surgit de Cîteaux un nouvel ordre religieux qui, reprenant dans toute sa sévérité l'antique règle de saint Benoît, arrêta cette décadence et donna à toutes les branches de l'agriculture un développement dont les traces subsistent encore de nos jours. Il n'entre point dans les limites de cet ouvrage tout spécial de mettre sous les yeux du lecteur le tableau des transformations admirables qu'ils firent subir au sol. Nous dirons seulement que les granges dont ils couvrirent l'Europe furent longtemps considérées comme de véritables fermes-écoles, et qu'elles donnèrent à l'agriculture, si négligée par leurs devanciers, une impulsion puissante qui se continua jusqu'à la Renaissance (1).

La culture de la vigne, regardée dans le principe avec défaveur par les premiers religieux de l'ordre, offrait cependant tant d'avantages, qu'elle ne pouvait manquer de surmonter la répugnance que ces austères cénobites éprouvaient pour elle. Loin donc de convertir en champs les vignes nombreuses de la Côte, dont la libéralité des seigneurs accroissait sans cesse le patrimoine de l'abbaye, ils donnèrent des soins tout particuliers à cette branche si importante de l'agriculture. Comme, dès cette époque, le morcellement de cette riche portion de nos contrées et la valeur qu'on y attachait ne leur permettaient pas d'établir dans ces vignobles les granges qui faisaient la base de leurs cultures, ils suivirent la coutume locale pour la plupart d'entre eux, et concentrèrent tous leurs efforts sur les vignobles de Vougeot, dont

---

(1) Voir à ce sujet l'intéressante *Histoire de l'abbaye de Morimond*, par M. l'abbé Dubois; 2[e] édition; 1 vol. in-8°. Dijon, Loireau-Feuchot; 1852. — Paris, Dumoulin, quai des Augustins, 13.

ils firent, comme nous le verrons plus loin, le type des procédés dont ils usèrent et auxquels ils durent cette magnifique exploitation qui leur a survécu.

Plus on se rapproche des temps actuels, plus on trouve de documents qui permettent d'écrire l'histoire de nos vignes avec détail. Il devient alors presque impossible de grouper tous les faits dans un chapitre général, et il est nécessaire, pour conserver l'ordre et la clarté indispensables, de diviser le sujet en un certain nombre de chapitres particuliers consacrés aux points les plus essentiels de cette histoire. C'est la marche que je vais suivre désormais.

DU VIGNERON ET DE SON SALAIRE.

La culture de la vigne exige des connaissances tellement spéciales et occupe celui qui s'y adonne pendant une partie si considérable de l'année, que de tous temps cette culture a été exécutée par des individus qui s'y consacrèrent tout entiers, et que l'état de vigneron paraît être né en même temps que nos vignobles. Tous les auteurs gaulois ou romains en font mention, et, au temps de Charlemagne, cette profession était classée parmi les arts et métiers, et assimilée à celles de menuisier, de forgeron, etc., ainsi qu'il résulte de l'article suivant du Capitulaire de 798, titre XI, par lequel cet empereur condamne à une amende de 288 deniers, ou 70 sols, celui qui aura volé et vendu comme esclave un porcher, un forgeron, un vigneron (*vinitorem*), un menuisier, un charpentier ou un chasseur.

Le vigneron, ainsi placé bien au-dessus du serf ordinaire, sut conserver pendant tous les siècles suivants cette prérogative, et la plupart de ceux qui cultivèrent le vignoble de la Côte-d'Or furent affranchis dès les premiers temps. Un assez grand nombre de ceux qui habitaient les villes de Beaune, de Nuits et de Dijon devinrent de bonne heure propriétaires d'une partie du territoire; les autres cultivaient et plantaient des champs qu'ils avaient à bail, soit en payant une redevance en nature, soit en donnant une somme d'argent. Un certain nombre, enfin, cultivait pour autrui et recevait : ou une somme fixe pour toute l'année (comme cela était au XIVe siècle dans les vignes de l'abbaye de Cîteaux, où cinquante vignerons de Gilly et Vougeot, recevant chacun de 4 à 6 livres par an, faisaient en commun le clos Vougeot, le Musigny, etc.); ou une somme variable pour chaque jour de l'année et pour chaque nature de travail. Dans un grand nombre de nos communes de la Côte, l'usage de cultiver à moitié, au tiers ou au quart, c'est-à-dire de céder une propriété au vigneron qui l'exploitait, et qui partageait dans les proportions ci-dessus indiquées la récolte avec le propriétaire, semble extrêmement ancienne.

Le prix de la journée de vigneron fut, depuis le VIIIe siècle jusqu'à nos jours, l'objet de continuelles discussions. Tantôt arrêté de gré à gré entre le propriétaire et l'ouvrier, tantôt fixé par des édits de toute nature émanés du pouvoir municipal ou de l'autorité supérieure, ce prix paraît avoir été, à toutes les époques, variable selon la nature de l'ouvrage et selon la saison.

EXTRAIT DES COMPTES DU CHAPITRE DE NOTRE-DAME DE BEAUNE.

Chaque journée de vigneron fut payée :

	En 1331.	En 1370.	En 1410.	En 1439.	En 1484.	En 1500.
Dépaisseler et aiguiser	7 deniers	12 deniers	15 deniers	»	2 gros	6 deniers.
Amener les engrais et la genne	»	12 deniers	»	»	»	»
Faire les fosses et provigner	»	»	»	»	11 fr. p^r 2,000 fosses.	»
Amener la marne	»	»	15 deniers	»	»	»
Tailler	1 sol 2 deniers.	16 deniers	2 sols 5 deniers	7 blancs	2 gros	6 blancs.
Ramasser les sarments	6 d. par fem.	12 deniers	»	»	»	»
Donner le premier coup, ou reffuyr	8 deniers	20 deniers	2 sols 1 denier	6 blancs	6 blancs	6 blancs.
Paisseler	»	»	»	»	»	»
Lier	1 sol	25 deniers	2 sols 5 deniers	»	5 blancs par ouvrée.	2 gros.
Donner le deuxième coup, ou fessourer	14 deniers	20 deniers	6 blancs	16 niquets	»	6 blancs.
Ebourgeonner, ou esgetonner, ou esbouchier, ou ébrousser	»	2 sols 6 den.	5 blancs	6 blancs	»	6 blancs.
Donner le troisième coup, ou tiersoyer	1 sol	2 sols 1 den.	5 blancs	6 blancs	6 blancs	5 blancs
Redresser, ou relever, effeuiller	2 sols	15 deniers	20 deniers	6 blancs	14 niquets	5 blancs.
Donner le quatrième coup, ou quartoyer	1 sol	»	»	»	»	»
Vendanger, ou venonger	»	12 d. par hom.	2 sols 1 d. par hom. 20 deniers par fem.	6 bl. par hom. 5 bl. par fem.	1 gros par homme.	5 bl. par hom. 1 gros par fem.
Fouler, presser, entonner	2 sols 8 den.	»	»	»	»	»
Porter le vin	2 sols 6 den.	»	»	»	»	»
Couper, effeuiller et fendre les osiers	»	»	15 deniers	»	»	»

Des documents précédents il résulte que le prix de la journée du vigneron était, dans certaines communes, variable chaque année et se traitait de gré à gré; mais il n'en fut ainsi que de temps à autre et pour ainsi dire par exception.

En 1350, la journée du vigneron fut taxée à cinq sols dijonnais pour Beaune et à trois sols dans la banlieue. (*Archives de Beaune.*)

La première ordonnance relative à ce fait, dont on ait conservé le texte, remonte au commencement du XVe siècle; elle est ainsi conçue :

« Ce sont les ordonnances faites et consenties novellement à Dijon et es villes du bailliaige dudit lieu, lesquelles seront tenues et gardées sur les penes et en la manière que s'ensuit :

« Premièrement, que, dès après venoinges jusques au premier jour de fevrier, chascun ouvrier de vigne pour le plus hault n'aura pour sa journée que XV deniers tournois, et de qui en desoubz;

« Item les premiers XV jours dudit mois de fevrier, chascun bon ouvrier de taillier vignes n'aura au plus hault que XX deniers tournois, et de qui en desoubz;

« Item ung ouvrier du fessour n'aura en ses dis XV jours que XV deniers tournois par font, et de qui en desoubz;

« Item dez ledit XVe jour de fevrier jusques au VIIIe jour d'avril, chascun bon ouvrier de taillier ou de lier n'aura que II sols demi au plus hault, et de qui en desoubz;

« Item que, en ledit temps, chascun ouvrier du fessour n'aura que XX deniers tournois par jour au plus hault, et de qui en desoubz;

« Item que, dès le VIIIe jour dudit mois d'avril jusques à venoinges, le plus hault n'aura, c'est assavoir fessorier II sols, et de qui en desoubz; et es lieux où ils viendront à none et n'ovreront toute la journée, le plus hault n'aura que XX deniers tournois, et de qui en desoubz. Et pour ce que au Digenois a plus de vignes et de cops de façon que au Beaúnois, l'on pourra donner au plus hault, dès ledit VIIIe jour d'avril jusques à la Saint-Jehan, II sols et demi tournois à chascun bon ouvrier de vignes, vigneron, comme esboicheurs et escoleurs, et de qui en desoubz;

« Item que ceulx qui demanderont plus hault pris que le pris dessus dit, et ceulx qui le donront, l'amendront chascun de III sols à chascune fois. Et, s'il est d'église, noble ou bourgeois, il paiera XX sols tournois à chascune fois, à apliquer es fortiffications des villes fermées des lieux de cette ordonnance et es justices des autres lieux où sera tenue et gardée icelle;

« Item que qui permettra ou donra aux dis ouvriers vin, pain, harens ne autres choses que le pris dessus dit, il l'amendera comme dessus est dit;

« Item que quiconque pranra ouvriers fors que en la place acoustumée, il sera amendable en la manière dessus dite;

« Item que tous ouvriers viennent en la place garnis de leurs aisemens et vivres senz retourner en leurs hostels, mès ailent en l'euvre tout droit, sur la pene que dessus. » (*Archives de Dijon.*)

En 1407, une ordonnance relative au même objet fait de plus défense aux vignerons d'emporter les souches des vignes qui ne leur appartiennent pas :

« *Que nul ne cope ou fasse coper ne empourter souches des vignes, senon celles de ses propres vignes, à peine d'être amendable arbitrairement envers la ville.* »

En 1420, Marguerite, duchesse de Bourgogne, intervenant dans un conflit existant entre les ouvriers et les propriétaires, fixa le prix de la journée, pour lier, tailler, etc., à 3 gros, et, pour piocher, à 2 gros et demi.

Voici le texte de cette ordonnance :

« Marguerite, duchesse de Bourgongne, contesse de Flandres, d'Artois et de Bourgongne palatine, dame de Salins et de Malines,

« A tous ceux qui ces présentes lettres verront, salut :

« Savoir faisons nous avoir reçue humble supplication des maieur, eschevins, bourgeois et habitans de la ville de Dijon, contenant que combien que laditte ville soit principalement fondée sur heritaiges especialement de vignes, et que pour occasion des guerres qui ont esté puis dix ou douze ans en çà ou royaume de France, et qui y sont encoire de présent, ils n'ayent peû vendre ne distribuer leurs vins es marchans estrangiers ainsy qu'ils avoient acoutumé faire avant lesdittes guerres; que lesdits marchands venoient des pays de Flandres, Brabant, de Liége, de Normandie et autres pays audit lieu de Dijon, prandre et lever lesdits vins; pour laquelle cause leur ait convenu et convienne vendre iceulx leurs vins a vil prix, jaysoit ce que pour occasion des grandes pluies qui sont survenues au temps qu'ils devoient recueillir et amasser leurs vendanges darrenierement passées, lesquelles ont continuelment duré senz cesser durans icelles vandanges, leur aient costé plus chier que l'on ne avoit oncques mais veu; néanmoins les ouvriers qui ont accoustumé laborer lesdittes vignes, par manier de monopole, conspiration ou autrement, ont voulu et veulent avoir et prandre par jour les aucuns 13 blancs et les autres 14 blancs, et plus combien que es années passées mesmement en l'année d'avan ils n'eussent accoustumé de prandre ne avoir au plus haut, le fessourier 6 blans ou 2 gros, et le lieur de 8 à 10 blans, jasoit ce que l'on ait melieur marché de pain et de vin que l'on avoit lors. Par le moyen de laquelle chertance d'ouvriers, si elle demouroit en tel état senz ordre y estre mis, conviendrait lesdittes vignes demourer du tout en desert a la deshistance et totale destruction de laditte ville, et ou trés grant dommaiges et préjudice de la chose publicque et universelle des pays dessusdits, pour laquelle provision advisez les gens d'églises, les gens du Conseil et des Comptes de nous et de notre trés chier et trés amé fils le duc de Bourgoingne, les maieur, eschevins, bourgeois et marchands de laditte ville se sont assamblés en l'église des Jaccobins dudit lieu, esquels, après plusieurs parlemens eû sur ce entreulx, et les choses bien pesées d'un côté et d'autre, assamblés et samble tout consideré qui souffiroit que en la fin du mois d'avril prochainement venant, attendû lativeté de la saison, que un loyeur gagne par jour trois gros, et un fessourier deux gros et demy, et de là en avant selon le temps, et depuis le premier jour de may en avant deux gros, tant les ouvriers de la ville comme les étrangiers de quelque cop que ce soit, sans passer ne exeder les prix dessusdits et par le temps dessus déclaré; et nous ont humblement supplié qui ainsy le nous pleut ordonner et faire enteriner et garder en toutes les villes du ressoit et batis du siége du bailliaige dudit Dijon, senz les enffraindre aucunement; car, autrement, lesdits ouvriers habandonneroient laditte ville et yroient es autres lieux où ils trouveront plus grand prix; pourquoi nous, desirans de tout notre cuer bonne police estre mise et gardée es villes des pays de nous et de notredit fils, et sur ce lavis des gens du con-

seil de nous et de notredit fils, estans de les nous, tant en notre nom comme nous faisant fort pour iceluy notre fils, ladvis que dessus avons loué, agreé et confirmé, louons, agreons et confirmons par ces présentes en facent ordonnance expresse de le ainsy faire et entretenir a peine de cent sols tournois a lever sur chacun qui fera le contraire, et appliquer lesdits cent sols tournois au prouffit de la fortiffication des villes fermes et fortiffiées des ressorts, desquelles seront lesdittes vignes. Sy donnons en mandement au bailly de Dijon et a tous autres justiciers et officiers de nous et de notredit fils ou a leurs lieutenans que laditte ordonnance facent publier solempnelement par toutes les metes de leurs officie et juridiction, et icelles gardent et facent entretenir et garder par tous ceux qu'il appartiendra sans la enfraindre ou souffrir enfraindre aucunement, sur peine de cent livres tournois a apliquer a nous et notre fils...... »

En 1453, on donnait à Dijon :

Aux vendangeurs, 7 niquets; aux vendangeuses, 4 niquets; aux enfants, 1 blanc; aux porteurs, 1 gros. Tous ces ouvriers étaient, de plus, nourris aux frais du propriétaire.

Le charretier, y compris son cheval, avait pour sa journée 3 gros, et le mendiant qui contrôlait le nombre des voitures recevait 2 blancs. (*Archives de Dijon.*)

Au commencement du XVI[e] siècle, nous voyons s'élever de nouveaux conflits entre les propriétaires, les vignerons et les manouvriers; et ce n'est pas sans un grand intérêt qu'on retrouve encore dans une ordonnance de cette époque (11 mars 1529) la trace de ces coalitions, devenues depuis si fréquentes, et un exemple des mesures rigoureuses prises contre les ouvriers.

Sur les plaintes et doléances des bourgeois-marchands de la ville de Dijon, le vicomte-mayeur et les échevins, avertis que les vignerons et autres manouvriers *se monopolent ensemble, concluant entre eux tellement que tous veulent gagner un même salaire et une pinte de vin pour chacun;* et, d'autre part, que des vignerons font augmenter les salaires en retenant les ouvriers à l'avance et leur offrant des prix trop élevés, ce qui est un grand dommage pour ladite ville, ordonnent :

« Quant aux bons ouvriers vignerons de ladite ville, pour la journée de renouveler, picoer [provigner], depuis le jour des vendanges jusqu'à Noël, 2 gros.

« Pour les femmes qui tireront les passeaulx audit temps, 3 blancs.

« Pour aiguiser les passeaulx, 6 blancs.

« Pour la journée des ouvriers à tailler, en temps et saison, 10 blancs.

« La journée de fessorer lesdites vignes, 2 gros.

« La journée de lier, 5 sols.

« La journée de reffuyr [donner le deuxième coup], 2 gros.

« La journée d'esboucher, 6 blancs.

« La journée d'escoler, 2 sols.

« La journée de tiersoyer [donner le troisième coup], 2 gros.

« Quant aux journées des ouvriers étrangers, qui ne sont pas parfaits comme ceux de ladite ville, ils auront 2 blancs de moins.

« Défense de donner du vin ni rien de gratuyt qu'en déduction de leur salaire, à peine de 10 livres tournois d'amende.

« Quiconque contreviendra au présent arrêté sera puni de punition corporelle et déjecté [chassé] de ladite ville comme gens désobeyssans et allant contre le bien de la chose publique.

« Nul ne devra louer les vignerons qu'à la place de la Sainte-Chapelle, au vu et su de chacun ; les vignerons devront se trouver à ladite place avec leurs outils et vivres, de manière à ce qu'ils n'aient pas besoin de retourner en *leurs hostels, ce qui cause grand dommaige à ceux qui les louent.* »

Combien de temps furent exécutées dans toute leur rigueur les ordonnances qui précèdent? — Il ne nous a pas été possible de le découvrir ; mais il ne paraît pas que des mesures aussi restrictives de la liberté individuelle aient pu résister longtemps à l'épreuve de la pratique ; et quelques années s'étaient à peine écoulées, que déjà sans doute bourgeois et ouvriers avaient secoué les entraves dont elles les embarrassaient. C'est ce qu'il est permis de conclure de tous les documents relatifs aux prix de la journée du vigneron portés à cette époque sur les comptes particuliers.

En 1580, nous trouvons un nouveau tarif publié sous la forme suivante :

« *Extrait du règlement politicque fait par le vicomte-mayeur, prévost et eschevins de la ville de Dijon, homologué par la Cour de Parlement du duché de Bourgongne en février* 1580.

« La Chambre, informée que, par intelligences et monopoles, les prix de journée et de denrées ont augmenté depuis trois ans presque de la moitié, et que *le luxe des vêtements* en est une des causes principales,

« Tarife ainsi l'ouvrage des vignes :

« Pour la journée de tirer et aiguiser les paisseaux :

« A l'homme, 4 sols ; pour la femme, 3 sols.

« Pour la journée de fessourer et faire les fosses et donner le premier coup ; pour tout, 6 sols.

« Pour la journée de tailler, 8 sols.

— — de la femme, à sarmenter, 3 sols 4 deniers.

— — à lier, pour tout, 10 sols.

— — de la femme, à porter et espancher les paisseaux en la vigne, 3 sols 4 deniers.

— — à refouir, pour tout, 6 sols 8 deniers.

— — du tiersoyer et quartoyer, pour tout, 6 sols.

— — à éboichier : à la femme de la ville, 4 sols ; à celle du village, 3 sols 4 deniers.

— — d'escoler, refendre, refilloler, pour la femme, 3 sols 4 deniers.

— — à redresser, pour tout, 5 sols.

— — de la femme, à redresser, 3 sols 4 deniers. »

. . . . (*Imprimé appartenant à M. de Vesvrotte.*)

A la même époque, il fut fait *défense aux vignerons de couper les sarments pour en faire chappons et chevolées, à peine de punition corporelle.* (*Arch. de Dijon.*)

En 1685, la taxe des arts et métiers de Beaune fixa le salaire des vignerons ainsi qu'il suit :

« La journée d'un vigneron, pour tailler la vigne, 8 sols 4 deniers.
« La journée d'une femme, pour sarmenter et servir les vignerons, 4 sols 6 d.
« La journée d'un vigneron, pour bèchier [donner le premier coup], 6 sols.
« La journée d'un vigneron, à reffuyr [donner le deuxième coup], égelonner [ébourgeonner], accoler [attacher], terroyer et redresser, 6 sols 8 deniers. »

A la même époque, le prix des différents outils nécessaires aux vignerons fut fixé par la Chambre de ville de Beaune :

« Pour la serpe bien faite et aciérée, 6 sols.
« Le goix, 5 sols.
« La pioche, 6 sols.
« Le fessout bien garni d'acier, 6 sols. » (*Archives de Beaune.*)

Dans le cours du XVIIIe siècle, cette question des salaires fut soumise aux mêmes lois que dans les siècles précédents, et le taux du prix de la journée resta presque stationnaire jusqu'au moment où la Révolution française, en détruisant les anciens usages, supprima toute réglementation à cet égard et laissa les propriétaires, vignerons ou manouvriers libres de fixer entre eux le prix du travail.

Depuis cette époque, nul embarras n'est résulté de cette absence de toute ordonnance restrictive des droits de chacun. Dans aucun cas le pouvoir n'a été obligé d'intervenir d'une façon sérieuse, et, ce qui est très-remarquable, rien de fondamental n'a été changé dans les rapports de l'ouvrier et du propriétaire.

Comme autrefois, le vigneron est payé ou en une portion de la récolte (le plus souvent la moitié), ou en touchant une somme fixe pour l'entretien annuel de chaque ouvrée, ou enfin en recevant le salaire de chaque jour.

Le prix de culture de chaque ouvrée (les dépenses d'engrais, d'amendement, d'empaisselage, de vendange restant tout entières à la charge du propriétaire) est en général fixé à 50, 60 ou 70 fr. pour huit ouvrées.

Le vigneron est dans quelques cas tenu de présider à tous les travaux de la vendange sans recevoir de salaire; dans d'autres cas il reçoit pour ce fait une indemnité.

Le prix de la journée de travail s'élève, aux environs des villes, de 1 fr. 25 c. à 1 fr. 75 c. pendant l'hiver, de 1 fr. 75 c. à 2 fr. 50 c. pendant l'été; — dans les campagnes, de 1 fr. à 1 fr. 50 c. pendant l'hiver, de 1 fr. 50 c. à 2 fr. pendant l'été.

DU MODE DU CULTURE.

Les faits que j'ai rapportés dans le chapitre précédent ont dû laisser entrevoir la solution à laquelle les recherches les plus minutieuses m'ont conduit. En vain j'ai fouillé parmi nos anciennes coutumes pour y étudier tout ce qui a trait à la culture de la vigne ou à la fabrication du vin; il m'a été impossible d'y trouver quelque

chose d'important qui ne remontât qu'à quelques siècles. L'origine de toutes les pratiques sérieuses encore en usage appartient aux époques les plus éloignées et se perd dans l'obscurité des premiers temps de l'histoire des Gaules.

Ainsi qu'on a pu en juger par les extraits que j'ai donnés des auteurs romains, nos procédés de culture sont les mêmes aujourd'hui qu'à cette époque. Nos cépages eux-mêmes semblent remonter jusque-là, sinon dans leurs variétés les plus éloignées, au moins dans leur grande division en pinots et en gamets.

Tous les documents relatifs aux siècles suivants nous montrent cette culture toujours la même. Plantation, taille, labour, provignage, échalassement, vendange, tout se fait dans les siècles passés comme aujourd'hui; et il suffit, pour en être convaincu, de rapprocher de la culture romaine le tableau que nous ont fourni les comptes de Notre-Dame de Beaune (page 15), ou l'extrait suivant des comptes de la dépense de culture de trois journaux de vignes appartenant à la Maladière de Dijon, et datant de 1431 :

	francs.	gros.	engrognes.
« Pour dépaisseler, néant (elles l'étaient)	»	»	»
10 hommes qui les taillèrent, à partir du 26 mars, à 2 gros.	»	20	»
1 qui acheva la taille	»	2	»
3 femmes qui ont cueilli le sarment, à 3 blancs chaque.	»	»	9
400 de rortes [liens] pour le lier	»	»	2
24 hommes qui, le 9 avril, fessourèrent [donnèrent le premier coup], à 14 engrognes chacun	»	18	8
Journée du commis pour les garder	»	2	»
9 hommes qui, les 7 et 8 mai, ont lié les vignes; 5 à 5 blancs, 4 à 6 blancs	»	12	1
200 de paisseaux, à 13 gros le cent	»	26	»
Lieurs pour lier	»	2 ½	»
7 hommes qui, les 2 et 3 juin, les ont esboichées [enlevé les branches superflues] et accolées, à 6 blancs par homme.	»	10 ½	»
Pour jonx	»	»	3
Pour 28 hommes qui, la veille et le lendemain de la Madeleine, reffuyrent [donnèrent le dernier coup], à 16 engrognes	3	1	4
(On ne les tiersoye point.)			
Journée pour les redresser	»	1	»
8 venoingeurs, à 7 engrognes	»	4	8
2 porteurs	»	2	»
1 charrotte	»	3 ½	»
Surveillant	»	1	»
2 miches de pain pour les venoingeurs	»	1	»
1 pinte de vin	»	»	1
Dépens du charretier et du surveillant	»	1	»
Vigniers pour la garde	»	»	2
Achat d'un poinçon [tonneau] neuf	»	»	10
Ouvriers et dépens de la façon du vin	»	2	»
Cuve et treul	»	4	»
(*Archives de Dijon.*) « Total	13	11 ½	»

Le nombre des labours donnés à la vigne ne varie que suivant les localités. Il est de deux ou trois dans les vignes plantées en gamet, toujours de trois et quelquefois de quatre dans celles qui sont formées de plans fins.

L'usage d'apporter de la terre dans les vignes ou d'y répandre de la marne est également aussi ancien que notre vignoble, et s'était répandu dès le XIV[e] siècle dans les communes ne fournissant que des vins ordinaires. On trouve, en effet, aux Archives de Dijon une pièce constatant qu'en 1390 un vigneron de Fontaine, qui tirait de la marne dans les vignes, fut écrasé par un éboulement de terre.

De tout temps aussi on a remonté dans les parties élevées des coteaux les terres que les eaux en avaient fait descendre. Ce transport de terre ou de marne se faisait à dos d'hommes ou au moyen d'ânes. (*Comptes de Notre-Dame de Beaune.*)

L'emploi du marc de raisin (la genne) comme engrais est toujours signalé dans toutes les cultures, et souvent on y joignait un peu de fumier.

L'emploi d'échalas formés avec différents bois remonte également aux premiers temps de la culture de la vigne dans la Côte-d'Or. Ces échalas étaient formés de bois de toutes sortes, surtout de bois de saule; mais on a toujours préféré ceux de chêne.

Une ordonnance municipale de Dijon, du 29 janvier 1510, porte que les *paisseaulx* devront avoir 4 pieds 9 pouces de long. Une autre ordonnance de 1515 veut *qu'ils soient bons et loyaux, et que le petit bout emporte le gros bout.* (*Archives de Dijon.*)

Ces deux ordonnances disent qu'il y en aura 100 par javelle, et que le prix de la javelle sera fixé à 1 franc. Elles désignent des commis visiteurs pour en surveiller la vente.

Le prix des paisseaulx fut néanmoins loin d'avoir une valeur uniforme, comme sembleraient l'indiquer ces ordonnances. On trouve, au contraire, des variations considérables d'année en année, comme il résulte des chiffres suivants :

A Beaune, en 1331, mille *pesseaulx* ont été payés 4 livres 3 sols.
en 1340, le mille vaut de 65 sols à 4 livres.
en 1370, le mille vaut 60 sols.
en 1420, 600 paisseaulx sont payés 10 gros.
en 1431, 100 paisseaulx valent 6 gros.
en 1484, 100 paisseaulx de saule valent 6 gros.
en 1500, ils sont payés 8 gros. (*Comptes de Notre-Dame de Beaune.*)

A Chenôve, en 1366, le cent de paisseaulx est payé 9 gros.
en 1393, id. id. id. 7 gros.
en 1400, id. id. id. 15 sols.
en 1430, id. id. id. 8 gros.
en 1441, le mille vaut 12 gros. (*Comptes de la chât. de Chenôve.*)

L'usage de paniers à vendange n'est pas moins ancien ; et nous trouvons qu'en 1357 la douzaine de ces paniers valait 10 sols. (*Comptes de Notre-Dame de Beaune.*)

A toute époque aussi on a rassemblé les raisins coupés dans des bannetons qu'on vidait à leur tour dans des cuves dites ballonges, qui, placées sur des charrettes, servaient à transporter la vendange au pressoir.

En 1381, on se servait, comme aujourd'hui, de poignées de chanvre pour lier. A cette date, les liens provenant de la commune de Rouvres étaient très-estimés.

Les différentes époques auxquelles se faisaient la taille, l'empaisselage, les sarclages et labours de la vigne, l'attachement, etc., ne semblent pas non plus avoir varié d'une manière sensible.

En 1396, on défendit de lier avant la Marsoinche (Notre-Dame de mars), afin de donner le temps de finir *le gros ouvrage des vignes.*

En 1565, il fut ordonné de ne tailler qu'après la Nativité. (*Archives de Dijon.*)

Mais de tous les travaux du vigneron la récolte du fruit fut celui que la loi entoura de plus de moyens réputés protecteurs, et l'histoire de la vendange nous fournira trop de faits intéressants pour que nous n'en fassions pas l'objet d'un chapitre spécial.

VENDANGE.

Ces entraves apportées à la libre culture de la vigne, le vigneron les retrouvait encore pour sa récolte; et, soit qu'il dépendît d'un seigneur ou d'une commune, il lui était interdit sous des peines très-sévères de recueillir le raisin avant d'y avoir été autorisé par ce qu'on appelait le *ban des vendanges.* Ce *ban* ou défense, qui, de même que les autres banalités, n'apparaît dans les documents qu'après la constitution définitive du système féodal, peut être regardé comme le complément des mesures restrictives signalées plus haut, et dont on peut suivre la trace jusque dans la législation romaine, à travers les anciens *styles,* les capitulaires et les lois barbares. « Le ban de vendanges, dit le président Bouhier, s'introduisit pour plusieurs bonnes « raisons : 1° afin que personne ne vendangeât avant que la maturité du raisin eût « été bien reconnue; 2° afin que les forains en fussent avertis et pussent se préparer; « 3° afin que les vendangeurs travaillassent ensemble et tout de suite en un même « canton, sans quoi ils causeraient du dommage à ceux qui ne vendangeraient pas; « 4° pour la commodité des décimateurs. » A quoi nous ajouterons une autre raison, oubliée par le savant commentateur, à savoir le privilége du seigneur de précéder d'un jour les vendanges de ses vassaux, afin d'avoir les vendangeurs à meilleur compte.

Aussi ce ban était-il d'une grande importance en Bourgogne; nos ducs, les seigneurs ayant la haute justice l'inscrivaient parmi les plus précieux des droits seigneuriaux dont la longue énumération figure en tête des terriers ou des dénombrements de leurs domaines.

Quand le duc Hugues III institua la commune de Dijon (1183-1187), l'abandon qu'il fit aux habitants de tous ses droits de justice entraîna naturellement celui du ban de vendanges. Mention expresse en fut faite dans la charte. Son fils Eudes III,

qui érigea la commune de Beaune en 1203, se borna dans le principe à lui céder la connaissance de l'infraction du ban; sept ans après il le lui abandonna tout entier.

La culture de la vigne formant une des sources principales de la fortune des habitants de ces deux villes, il était en effet difficile d'enlever à leurs magistrats la réglementation d'une industrie dont les représentants formaient une des corporations de métiers les plus nombreuses. Et, si la législation draconienne qui pesa longtemps sur la viticulture prouve combien nos magistrats étaient antipathiques à toute *nouveauté*, en revanche les formes dont ils environnaient la publication du ban témoignent quelle importance ils attachaient à cette partie de leurs attributions.

« Ceulx qui ont vigneries dedans les bans de la ville de Beaune (dit l'article 25 de « la Coutume locale, 1370) présenteront leurs vignex au maïeur et aux eschins, qui « les reçoivent s'ils sont de recevoir, et jureront et ploigeront en la main du maïeur.

« 26. Quand le fruit de vignes approchera de cuillir, proudommes seront esleus « (par la commune assemblée au prieuré de Saint-Etienne), qui seront envoyés « par les vignes avec les vignex, et, selon ce qu'ils rapporteront, li proudommes, les « maires et li eschins ordonneront les bans de venoinges, et doivent lidits maires et « eschins garder lesdits bans par leur serment qu'ils ne soient brisés ne enfraints.

« 29. Quand li maires et les eschins auront établi les bans de venoinges, ils le « doivent faire noncer et publier par trois jours devant ou moins, pour ce que lon « puisse avoir meilleur marché de charrottes et de venoingeurs. »

En effet, au jour fixé, les magistrats se rendaient du grand matin à l'église Saint-Etienne, entendaient la messe, à l'issue de laquelle le trompette de la ville proclamait le ban des vendanges. Cette coutume fut observée jusqu'à la Révolution.

On criait également celui des villages de la Côte limitrophes de Beaune, que les seigneurs étaient tenus d'établir *par le consoil* des magistrats de cette ville; lesquels, quand la châtellenie de Pommard et Volnay fut aliénée, comprirent le ban de ces deux villages dans celui de la commune.

A Nuits, où les échevins jouissaient d'un pouvoir bien circonscrit, l'autorité du ban ne dépassait pas les limites du finage. Les prud'hommes, de concert avec les vigniers, faisaient leur rapport. Les échevins arrêtaient le ban et en prévenaient aussitôt la Chartreuse de Beaune.

Les mêmes pratiques s'observaient à Dijon, mais avec tout le cérémonial dont les magistrats aimaient à entourer les actes de la justice municipale. Chaque année, au 10 août, jour de la Saint-Laurent, au matin, le vicomte mayeur se rendait en grand appareil à l'église Saint-Philibert. Après la messe il prenait place sous le portail et recevait le serment de ceux que les jurés-vignerons ou les seigneurs ayant cette faculté lui présentaient pour exercer les fonctions de vigniers. Ceux-ci percevaient, au XV[e] siècle, un denier pour chaque ouvrée confiée à leur garde.

Aux approches de la vendange, la mairie envoyait secrètement ces mêmes jurés constater la maturité du raisin, et sur leur rapport fixait le ban des vendanges. Ce ban, comme on peut en juger au tableau qui suit, n'ouvrit jamais le dimanche non plus qu'un autre jour férié. A cet égard, quelque impérieuses que furent les circonstances en Bourgogne, la loi religieuse ne fléchit jamais.

La justice municipale de Dijon s'étendant sur plusieurs villages de la banlieue, le maire, les échevins, le syndic et le secrétaire, à cheval, escortés des sergents, des jurés-vignerons, du trompette, proclamaient d'abord le ban dans les principaux carrefours de la ville ; puis, cette *chevauchée de banchiers* (style du XV[e] siècle) parcourait certains points désignés du territoire où se trouvaient les vigniers, qui présentaient au maire un pain, du vin, une frottée d'ail et du sel. Ensuite on se rendait au village de Saint-Apollinaire, devant l'église, où, sur la requête des officiers du lieu, le maire faisait publier le ban. Là encore, nouvelle offrande ; c'était un pain, du vin, accompagnés d'une immense tarte que le maire faisait distribuer à l'assistance, laquelle en témoignait sa joie par des acclamations consignées au procès-verbal. La cavalcade continuait sa marche sur Ruffey, et rentrait en ville après la proclamation au perron de Fontaine.

Le lendemain, la course recommençait pour Plombières, Chenôve et Larrey. Il va sans dire qu'outre la collation offerte par les RR. PP. Chartreux, la *chevauchée* ne levait jamais la séance sans, au préalable, avoir largement banqueté aux frais de la ville, ainsi que le témoignent les innombrables et curieux mémoires des rôtisseurs et cuisiniers du XV[e] au XVIII[e] siècle, conservés aux Archives municipales sous le titre de *Buvettes de la Chambre de ville* (B. 20).

Mais, de ce que la proclamation était faite, il ne s'ensuivait pas que tout propriétaire eût le droit de vendanger, même en se conformant au ban. Durant longtemps une dernière formalité fut indispensable. A l'aube de chacun des jours fixés pour la récolte, le vicomte mayeur, entouré de ses sergents portant des torches, se rendait sur la place où étaient rassemblés les vendangeurs et les charretiers. Là il procédait à l'*abandonnement du ban ;* c'est-à-dire que le trompette de la ville, après avoir sonné trois fois, criait le point du territoire qui devait être vendangé le jour même, après quoi chacun arrêtait ses travailleurs et partait avec eux.

Si on parcourt les registres des anciennes administrations de nos villes bourguignonnes, on voit chaque année enregistrer le même programme, sauf cependant de légères modifications introduites par le temps. On sent qu'outre la satisfaction qu'éprouvaient nos édiles d'aller proclamer tout haut la suprématie de leur justice sur celle des seigneuries voisines, ils voulaient maintenir leurs concitoyens dans le respect d'une coutume aussi ancienne que la commune même. Aussi des peines rigoureuses atteignirent-elles quiconque osait l'enfreindre. Chaque arrêté de ban était invariablement suivi d'une ordonnance de police, souvent homologuée par le Parlement. Ainsi, par exemple, celui qui vendangeait en dehors du ban risquait une forte amende, l'emprisonnement de son closier, l'expulsion des vendangeurs, et, le pis, la confiscation de la récolte. Il en était de même de celui qui louait ses travailleurs avant l'*abandonnement* du ban. Les travailleurs qui se rendaient coupables du même délit, ceux nantis de plus d'un couteau, ceux qui rapportaient du raisin des vignes étaient emprisonnés et perdaient leurs journées. Une punition plus grave était infligée à ceux qui voulaient dépasser le tarif arrêté à l'avance par les magistrats. La vente du raisin en détail demeurait interdite, ainsi que le grappillage (*greumage*), avant l'expiration des quinze jours qui suivaient la vendange.

Jours où furent commencées les Vendanges (1).

DIJON.

XIVe siècle.

1366 — vendredi 9 octobre.
1381 — jeudi 12 septembre.
1382 — jeudi 4 septembre.
1385 — vendredi 1er septemb.
1386 —
1387 — vendredi 25 septemb.
1388 — jeudi 17 septembre.
1389 — jeudi 16 septembre.
1390 —
1391 —
1392 — mercredi 25 septemb.
1393 — lundi 8 septembre.
1394 — mercredi 30 septemb.
1395 —
1396 —
1397 — vendredi 14 septemb.
1398 — mardi 17 septembre.
1399 — lundi 18 septembre.
1400 — mercredi 1er septemb.

XVe siècle.

1401 — vendredi 2 septemb.
1402 — lundi 11 septembre.
1403 — lundi 10 septembre.
1404 —
1405 —
1406 —
1407 — mardi 20 septembre.
1408 — lundi 24 septembre.
1409 — samedi 21 septembre.
1410 — lundi 15 septembre.
1411 — lundi 28 septembre.
1412 — vendredi 9 septemb.
1413 — mercredi 20 septemb.
1414 — lundi 24 septembre.
1415 — vendredi 13 septemb.
1416 — mardi 22 septembre.
1417 — lundi 13 septembre.
1418 — lundi 5 septembre.
1419 — samedi 16 septembre.
1420 — vendredi 16 août.
1421 — mercredi 13 septemb.
1422 — mercredi 19 août.
1423 — mardi 14 septembre.
1424 — samedi 2 septembre.
1425 — vendredi 7 septembre.
1426 — jeudi 5 septembre.
1427 — mardi 16 septembre.
1428 — lundi 27 septembre.
1429 — jeudi 15 septembre.
1430 — mercredi 6 septemb.
1431 — lundi 10 septembre.
1432 — mardi 9 septembre.
1433 — jeudi 3 septembre.
1434 — lundi 23 août.
1435 — vendredi 16 septemb.
1436 — mercredi 17 octobre.
1437 — jeudi 19 septembre.
1438 —
1439 — avant le 18 septembre.
1440 — lundi 19 septembre.
1441 — samedi 9 septembre.
1442 — lundi 4 septembre.
1443 — mardi 17 septembre.
1444 — lundi 13 septembre.
1445 — vers le 27 septembre.
1446 —
1447 —
1448 — vendredi 11 octobre.
1449 — vers le 20 septembre.
1450 — mercredi 16 septemb.
1451 — jeudi 30 septembre.
1452 — vendredi 15 septemb.
1453 — vendredi 28 septemb.
1454 — mercredi 25 septemb.
1455 — lundi 22 septembre.
1456 — vendredi 24 septemb.
1457 — lundi 5 septembre.
1458 — samedi 9 septembre.
1459 — jeudi 27 septembre.
1460 —
1461 — lundi 7 septembre.
1462 —
1463 — lundi 26 septembre.
1464 — mercredi 5 septembre.
1465 — mercredi 2 octobre.
1466 — jeudi 18 septembre.
1467 — vendredi 18 septemb.
1468 — vendredi 23 septemb.
1469 — lundi 11 septembre.
1470 — vendredi 28 septemb.
1471 — lundi 2 septembre.
1472 — lundi 14 septembre.
1473 — vendredi 20 août.
1474 — vendredi 30 septemb.
1475 — vendredi 22 septemb.
1476 — jeudi 19 septembre.
1477 — jeudi 2 octobre.
1478 — jeudi 10 septembre.
1479 — mardi 7 septembre.
1480 — samedi 30 septembre.
1481 — lundi 8 octobre.
1482 — samedi 7 septembre.
1483 — vendredi 6 septembre.
1484 — samedi 11 septembre.
1485 — mardi 4 octobre.
1486 — lundi 11 septembre.
1487 — jeudi 13 septembre.
1488 — vendredi 3 octobre.
1489 — mardi 22 septembre.
1490 — jeudi 16 septembre.
1491 — mardi 6 octobre.
1492 —
1493 — jeudi 26 septembre.
1494 — mardi 9 septembre.
1495 — jeudi 3 septembre.
1496 — samedi 3 octobre.
1497 — samedi 2 octobre.
1498 — lundi 17 septembre.
1499 — jeudi 19 septembre.

XVIe siècle.

1500 — vendredi 4 septembre.
1501 — jeudi 9 septembre.
1502 — lundi 19 septembre.
1503 — lundi 18 septembre.
1504 — mercredi 4 septemb.
1505 — vendredi 3 octobre.
1506 — vendredi 18 septemb.
1507 — samedi 11 septembre.
1508 — mercredi 20 septemb.
1509 — lundi 10 septembre.
1510 — vendredi 20 septemb.
1511 — samedi 4 octobre.
1512 — mardi 14 septembre.
1513 — Les Suisses, assiégeant Dijon, dévastent le vignoble.
1514 — mercredi 27 septemb.
1515 — mardi 25 septembre.
1516 — mardi 2 septembre.
1517 — mercredi 16 septemb.
1518 — mercredi 22 septemb.
1519 — vendredi 30 septemb.
1520 — vers le 25 septembre.
1521 —
1522 — vendredi 26 août.
1523 — mercredi 16 août.
1524 —
1525 — lundi 11 septembre.
1526 —
1527 — mercredi 25 septemb.
1528 — vendredi 25 septemb.
1529 — après le 25 septembre.
1530 — lundi 5 septembre.

(1) Pour toutes les années antérieures à 1583, les corrections nécessaires pour rapporter les dates inscrites sur le registre de la ville à notre calendrier actuel n'ont pas été opérées; il faut donc, pour avoir des dates comparables, reculer de dix jours toutes les dates antérieures à 1583. Ainsi, quand en 1530 on était au 5 septembre, on était pour notre calendrier actuel au 15 du même mois et ainsi pour les autres années. Mais on comprend que ces corrections ne doivent porter que sur le mois et la date, et non sur le jour de la semaine, qui doit être conservé tel qu'il était alors.

1531 — la peste empêche la vendange.
1532 — mardi 10 septembre.
1533 — vendredi 26 septemb.
1534 — vendredi 18 septemb.
1535 — mardi 28 septembre.
1536 — mardi 29 août.
1537 — après le 28 septembre.
1538 — vers le 10 septembre.
1539 — mardi 16 septembre.
1540 — vendredi 24 septemb.
1541 —
1542 —
1543 —
1544 —
1545 — vendredi 4 septembre.
1546 — mercredi 15 septemb.
1547 — lundi 19 septembre.
1548 — vendredi 21 septemb.
1549 — mardi 24 septembre.
1450 — samedi 27 septembre.
1551 — vendredi 18 septemb.
1552 — samedi 3 septembre.
1553 — lundi 25 septembre.
1554 — mercredi 12 septemb.
1555 — mercredi 2 octobre.
1556 — mercredi 26 août.
1557 — jeudi 23 septembre.
1558 — mardi 20 septembre.
1559 — mercredi 25 août.
1560 — après le 24 septembre.
1561 — lundi 15 septembre.
1562 —
1563 — samedi 18 septembre.
1564 — vers le 8 octobre.
1565 —
1566 — vendredi 20 septemb.
1567 — mercredi 10 septemb.
1568 — vendredi 24 septemb.
1569 — vendredi 16 septemb.
1570 — mercredi 20 septemb.
1571 —
1572 — samedi 12 septembre.
1573 — jeudi 1er octobre.
1574 — samedi 18 septembre.
1575 — vendredi 16 septemb.
1576 — jeudi 20 septembre.
1577 — lundi 23 septembre.
1578 — vendredi 12 septemb.
1579 — mardi 29 septembre.
1580 — mercredi 21 septemb.
1581 — samedi 23 septembre.
1582 — mardi 18 septembre.
1583 — mardi 13 septembre.
1584 — mardi 25 septembre.
1585 — lundi 7 octobre.
1586 — jeudi 2 octobre.
1587 — mardi 13 octobre.
1588 — samedi 24 septembre.
1589 — lundi 26 septembre.
1590 — lundi 10 septembre.
1591 — après le 2 octobre.
1592 — lundi 2 octobre.
1593 — vendredi 1er octobre.
1594 — lundi 3 octobre.
1595 — lundi 25 septembre.
1596 — lundi 4 octobre.
1597 — lundi 13 octobre.
1598 — mercredi 23 septemb.
1599 — lundi 13 septembre.

XVIIe siècle.

1600 — samedi 14 octobre.
1601 — lundi 8 octobre.
1602 — lundi 23 septembre.
1603 — mardi 16 septembre.
1604 — mercredi 22 septemb.
1605 — lundi 19 septembre.
1606 — jeudi 5 octobre.
1607 — lundi 24 septembre.
1608 — jeudi 1er octobre.
1609 — lundi 28 septembre.
1610 — lundi 20 septembre.
1611 — jeudi 15 septembre.
1612 — lundi 1er octobre.
1613 — jeudi 26 septembre.
1614 — lundi 6 octobre.
1615 — lundi 21 septembre.
1616 — lundi 12 septembre.
1617 — mardi 3 octobre.
1618 — samedi 6 octobre.
1619 — jeudi 26 septembre.
1620 — mardi 28 septembre.
1621 — samedi 16 octobre.
1622 — samedi 24 septembre.
1623 — samedi 16 septembre.
1624 — jeudi 14 septembre.
1625 — samedi 4 octobre.
1626 — lundi 1er octobre.
1627 — vendredi 15 octobre.
1628 — samedi 14 octobre.
1629 — jeudi 27 septembre.
1630 — vendredi 20 septemb.
1631 — samedi 20 septembre.
1632 — lundi 4 octobre.
1633 — mardi 7 octobre.
1634 — mercredi 3 octobre.
1635 — vendredi 21 septemb.
1636 — jeudi 4 septembre.
1637 — jeudi 3 septembre.
1638 — jeudi 9 septembre.
1639 — mardi 20 septembre.
1640 — lundi 1er octobre.
1641 — jeudi 3 octobre.
1642 — vendredi 3 octobre.
1643 — jeudi 1er octobre.
1644 — jeudi 15 septembre.
1645 — lundi 11 septembre.
1646 — lundi 17 septembre.
1647 — mercredi 18 septemb.
1648 — jeudi 1er octobre.
1649 — vendredi 8 octobre.
1650
1651 — vendredi 22 septemb.
1652 — vendredi 20 septemb.
1653 — jeudi 11 septembre.
1654 — vendredi 2 octobre.
1655 — jeudi 23 septembre.
1656 — lundi 26 septembre.
1657 — samedi 22 septembre.
1658 — lundi 30 septembre.
1659 — mercredi 30 septemb.
1660 — vendredi 30 septemb.
1661 — jeudi 15 septembre.
1662 — vendredi 22 septemb.
1663 — lundi 8 octobre.
1664 — vendredi 19 septemb.
1665 — mardi 15 septembre.
1666 — vendredi 10 septemb.
1667 — mercredi 28 septemb.
1668 — mercredi 19 septemb.
1669 — mercredi 11 septemb.
1670 — lundi 22 septemb.
1671 — mercredi 16 septemb.
1672 — mercredi 28 septemb.
1673 — jeudi 5 octobre.
1674 — jeudi 20 septembre.
1675 — lundi 14 octobre.
1676 — mercredi 9 septemb.
1677 — lundi 27 septembre.
1678 — mardi 20 septembre.
1679 — samedi 23 septembre.
1680 — lundi 9 septembre.
1681 — mardi 9 septembre.
1682 — lundi 28 septembre.
1683 — lundi 13 septembre.
1684 — lundi 4 septembre.
1685 — mercredi 12 septemb.
1686 — mercredi 4 septemb.
1687 — lundi 29 septembre.
1688 — lundi 27 septembre.
1689 — mercredi 27 septemb.
1690 — vendredi 22 septemb.
1691 — lundi 17 septembre.
1692 — jeudi 9 octobre.
1693 — jeudi 30 septembre.
1694 — mercredi 15 septemb.
1695 — lundi 3 octobre.
1696 — lundi 1er octobre.
1697 — mardi 24 septembre.
1698 — lundi 13 octobre.
1699 — lundi 28 septembre.

XVIIIe siècle.

1700 — lundi 4 octobre.
1701 — mercredi 28 septemb.
1702 — vendredi 22 septemb.
1703 — jeudi 27 septembre.
1704 — lundi 15 septembre.
1705 — mercredi 30 septemb.
1706 — lundi 13 septembre.
1707 — lundi 26 septembre.
1708 — mercredi 26 septemb.
1709 — vendredi 27 septemb.
1710 — lundi 22 septembre.
1711 — lundi 27 septembre.
1712 — mercredi 28 septemb.

1713 — lundi 9 octobre.
1714 — lundi 1er octobre.
1715 — lundi 30 septembre.
1716 — lundi 5 octobre.
1717 — mardi 28 septembre.
1718 — vers le 5 septembre.
1719 — lundi 11 septembre.
1720
1721 — lundi 6 octobre.
1722 — lundi 28 septembre.
1723 — lundi 20 septembre.
1724 — lundi 25 septembre.
1725 — lundi 15 octobre.
1726 — mercredi 11 septemb.
1727 — lundi 15 septembre.
1728 — lundi 20 septembre.
1729 — mercredi 5 octobre.
1730 — lundi 2 octobre.
1731 — lundi 24 septembre.
1732 — lundi 29 septembre.
1733 — lundi 28 septembre.
1734 — lundi 20 septembre.
1735 — lundi 10 octobre.
1736 — lundi 24 septembre.
1737 — lundi 23 septembre.
1738 — lundi 6 octobre.
1739 — lundi 28 septembre.
1740 — mercredi 19 octobre.
1741 — lundi 2 octobre.
1742 — lundi 8 octobre.
1743 — lundi 30 septembre.
1744 — lundi 5 octobre.
1745 — lundi 4 octobre.
1746 — mercredi 28 septemb.
1747 — lundi 2 octobre.
1748 — lundi 30 septembre.
1749 — lundi 29 septembre.
1750 — lundi 28 septembre.
1751 — lundi 11 octobre.
1752 — lundi 2 octobre.
1753 — lundi 24 septembre.
1754 — lundi 7 octobre.
1755 — mercredi 24 septemb.
1756 — lundi 11 octobre.
1757 — mardi 27 septembre.
1758 — lundi 25 septembre.
1759 — lundi 24 septembre.
1760 — lundi 22 septembre.
1761 — lundi 21 septembre.
1762 — lundi 20 septembre.
1763 — lundi 10 octobre.
1764 — lundi 24 septembre.
1765 — lundi 7 octobre.
1766 — lundi 29 septembre.
1767 — lundi 12 octobre.
1768 — lundi 3 octobre.
1769 — lundi 2 octobre.
1770 — lundi 15 octobre.
1771 — lundi 30 septembre.
1772 — mercredi 30 septemb.
1773 — lundi 4 octobre.
1774 — lundi 26 septembre.
1775 — lundi 2 octobre.
1776 — jeudi 3 octobre.
1777 — mercredi 8 octobre.
1778 — lundi 28 septembre.
1779 — lundi 27 septembre.
1780 — lundi 25 septembre.
1781 — lundi 17 septembre.
1782 — lundi 7 octobre.
1783 — lundi 22 septembre.
1784 — lundi 20 septembre.
1785 — lundi 26 septembre.
1786 — lundi 2 octobre.
1787 — lundi 8 octobre.
1788 — jeudi 18 septembre.
1789 — lundi 12 octobre.
1790 — lundi 27 septembre.
1791 — mardi 20 septembre.
1792 — jeudi 4 octobre.
1793 — lundi 30 septembre.
1794
1795
1796 — jeudi 6 octobre.
1797 — lundi 2 octobre.
1798 — lundi 17 septembre.
1799 — samedi 12 octobre.

XIXe siècle.

1800 — jeudi 25 septembre.
1801 — lundi 28 septembre.
1802 — lundi 20 septembre.
1803 — lundi 26 septembre.
1804 — lundi 1er octobre.
1805 — lundi 21 octobre.
1806 — mercredi 1er octobre.
1807 — jeudi 24 septembre.
1808 — lundi 3 octobre.
1809 — lundi 16 octobre.
1810 — lundi 8 octobre.
1811 — lundi 16 septembre.
1812 — lundi 12 octobre.
1813 — lundi 11 octobre.
1814
1815 — jeudi 21 septembre.
1816 — lundi 28 octobre.
1817 — lundi 20 octobre.
1818 — jeudi 24 septembre.
1819 — jeudi 30 septembre.
1820 — lundi 9 octobre.
1821 — lundi 22 octobre.
1822 — lundi 2 septembre.
1823 — lundi 20 octobre.
1824 — lundi 18 octobre.
1825 — lundi 26 septembre.
1826 — mardi 3 octobre.
1827 — lundi 1er octobre.
1828 — lundi 6 octobre.
1829 — lundi 12 octobre.
1830 — lundi 4 octobre.
1831 — lundi 3 octobre.
1832 — lundi 8 octobre.
1833 — lundi 30 septembre.
1834 — lundi 22 septembre.
1835 — jeudi 8 octobre.
1836 — lundi 10 octobre.
1837 — aboli par arrêté du 30 septembre.

BEAUNE.

XVIIIe siècle.

1700 — vendredi 1er octobre.
1701 — jeudi 22 septembre.
1702 — samedi 16 septembre.
1703 — mardi 25 septembre.
1704 — vendredi 12 septemb.
1705 — lundi 28 septembre.
1706 — mercr. ap. le 28 août.
1707 — jeudi 22 septembre.
1708 — samedi 22 septembre.
1709 — lundi 1er octobre.
1710 — jeudi 18 septembre.
1711 — jeudi 24 septembre.
1712 — mardi 27 septembre.
1713 — mercredi 3 octobre.
1714 — samedi 29 septembre.
1715 — mardi 24 septembre.
1716 — jeudi 1er octobre.
1717 — vendredi 24 septemb.
1718 — samedi 3 septembre.
1719 — mercredi 30 août.
1720 — vendredi 27 septemb.
1721 — mercredi 1er octobre.
1722 — mardi 22 septembre.
1723 — mardi 14 septembre.
1724 — lundi 11 septembre.
1725 — jeudi 11 octobre.
1726 — mardi 10 septembre.
1727 — mercredi 10 septemb.
1728 — mardi 14 septembre.
1729 — samedi 1er octobre.
1730 — jeudi 28 septembre.
1731 — jeudi 20 septembre.
1732 — samedi 20 septembre.
1733 — mardi 22 septembre.
1734 — mardi 14 septembre.
1735 — vendredi 7 octobre.
1736 — mardi 18 septembre.
1737 — mardi 17 septembre.
1738 — lundi 30 septembre.
1739 — samedi 26 septembre.

1740 — mardi 18 octobre.
1741 — mardi 26 septembre.
1742 — mardi 2 octobre.
1743 — jeudi 26 septembre.
1744 — jeudi 1er octobre.
1745 — samedi 25 octobre.
1746 — mardi 27 septembre.
1747 — mardi 3 octobre.
1748 — jeudi 26 septembre.
1749 — mardi 30 septembre.
1750 — jeudi 24 septembre.
1751 — mercredi 6 octobre.
1752 — samedi 29 septembre.
1753 — jeudi 20 septembre.
1754 — mardi 1er octobre.
1755 — mercredi 17 septemb.
1756 — mardi 5 octobre.
1757 — mardi 27 septembre.
1758 — mardi 26 septembre.
1759 — mardi 25 septembre.
1760 — mardi 16 septembre.
1761 — mardi 15 septembre.
1762 — jeudi 16 septembre.
1763 — jeudi 6 octobre.
1764 — jeudi 13 septembre.
1765 — mercredi 25 septemb.
1766 — samedi 27 septembre.
1767 — mardi 6 octobre.
1768 — mercredi 28 septemb.
1769 — jeudi 28 septembre.
1770 — samedi 6 octobre.
1771 — jeudi 26 septembre.
1772 — vendredi 25 septemb.
1773 — mardi 28 septemb.
1774 — vendredi 23 septemb.
1775 — mardi 26 septembre.
1776 — lundi 30 septembre.
1777 — mercredi 1er octobre.
1778 — mardi 22 septemb.
1779 — mardi 21 septembre.
1780 — mercredi 20 septemb
1781 — mercredi 11 septemb.
1782 — mercredi 1er octobre.
1783 — mereredi 17 octobre.
1784 — mercredi 15 octobre.
1785 — samedi 24 septembre.
1786 — samedi 26 septembre.
1787 — samedi 4 octobre.
1788 — samedi 16 octobre.
1789 — samedi 7 octobre.
1790 — mardi 28 septembre.
1791 — mardi 20 septembre.
1792 — jeudi 4 octobre.
1793 — lundi 23 septembre.
1794 — lundi 15 septembre.
1795 — mardi 29 septembre.
1796 — vendredi 7 octobre.
1797 — vendredi 13 octobre.
1798 — lundi 17 octobre.
1799 — jeudi 10 octobre.

XIXe siècle.

1800 — vendredi 26 septemb.
1801 — mardi 29 septembre.
1802 — mardi 28 septembre.
1803 — jeudi 30 septembre.
1804 — samedi 29 septembre.
1805 — merc. 24, vend. 16 oct.
1806 — lundi 29 septembre.
1807 — vendredi 25 septemb.
1808 — jeudi 29 septembre.
1809 — mardi 17 octobre.
1810 — lundi 2 octobre.
1811 — samedi 14 septembre.
1812 — vendredi 9 octobre.
1813 — mardi 12 octobre.
1814 — vendredi 7 octobre.
1815 — samedi 23 septembre.
1816 — mercredi 15 octobre.
1817 — lundi 13 octobre.
1818 — samedi 26 septembre.
1819 — lundi 27 septembre.
1820 — jeudi 12 octobre.
1821 — jeudi 17 octobre.
1822 — mardi 3 octobre.
1823 — mardi 14 octobre.
1824 — mercredi 13 octobre.
1825 — mardi 20 septembre.
1826 — mardi 3 octobre.
1827 — samedi 29 septembre.
1828 — jeudi 2 octobre.
1829 — mardi 13 octobre.
1830 — mercredi 29 septemb.
1831 — jeudi 29 septembre.
1832 — vendredi 5 octobre.
1833 — samedi 28 septembre.
1834 — mardi 16 septembre.
1835 — mardi 6 octobre.
1836 — vendredi 7 octobre.
1837 — mercredi 11 octobre.
1838 — vendredi 9 octobre.
1839 — mardi 1er octobre.
1840 — samedi 26 septembre.
1841 — mardi 28 septembre.
1842 — mercredi 21 septemb.

VINIFICATION.

L'un des points sur lesquels on eût cru trouver dans nos coutumes de nombreux documents est certes celui qui est relatif à la fabrication du vin. Il semblerait, à en juger par ce qui a été fait depuis cinquante ans, que cette fabrication ait été l'objet de nombreuses expériences, et il peut paraître étonnant que, dans les siècles passés, on ait peu ou point varié sur le mode de faire le vin. C'est pourtant ce qu'il est permis de conclure d'une manière presque certaine, et de l'absence de toute ordonnance relative à ce sujet, et de ce que, dans les comptes particuliers les plus détaillés, on ne trouve nulle trace d'achats de substances quelconques susceptibles d'être mélangées au vin, ni indication d'aucun procédé spécial de vinification.

Les points principaux de cette fabrication sont les mêmes à toutes les époques : réunir le raisin dans des cuves, l'y laisser fermenter un certain temps, fouler, puis presser, sont des opérations qu'on trouve signalées depuis le VIe siècle et dans tous les siècles suivants. Jamais la fabrication du vin n'a donc varié dans ses points essentiels, et dans notre vignoble jamais on n'a suivi, par exemple, les pratiques en usage dans la Franche-Comté.

L'égrappage n'est jamais signalé dans les comptes les plus circonstanciés; jamais, non plus, on ne laisse le marc en contact avec le jus plus de quelques jours.

Ce n'est pas que beaucoup de procédés n'aient pu être et n'aient été préconisés à différentes époques; mais jamais ils n'ont eu d'influence marquée sur la coutume. Toujours ils sont restés confinés dans un cercle étroit, et ne doivent être considérés que comme des tentatives individuelles.

Dans aucun siècle nous ne trouvons établie une pratique quelconque qui ait pour but de mêler au raisin quoi que ce soit avant la fermentation, de manière à modifier la qualité du vin. Ce n'est que depuis quarante ans environ qu'on a essayé, par l'addition du sucre, d'augmenter la richesse alcoolique du vin. Je reviendrai sur ce sujet au chapitre consacré à la fabrication actuelle de nos vins.

Mais si la vinification n'a pas varié dans ses points fondamentaux, il n'en a pas été de même dans les détails. Suivant le goût de chacun et surtout le goût du siècle, la fabrication a varié. On se ferait une bien fausse idée si on croyait qu'on a toujours recherché dans nos vins de Bourgogne des qualités absolument identiques à celles que nous apprécions maintenant. Aujourd'hui, on arrache partout le pinot blanc et le pinot gris, et on ne conserve dans presque tous les premiers crus que le franc pinot. On obtient ainsi des vins plus colorés et plus fermes; mais n'est-ce pas aux dépens de la finesse et du bouquet, et peut-être de la conservation? — *Il y a un siècle et demi à peine, les vins de Pommard et de Volnay,* dit un auteur bourguignon, *ne devaient avoir qu'une teinte très-légère, qu'on nommait : œil de perdrix. A cet effet, il y avait dans toutes les vignes un partie plantée en pinots blancs, et on mettait alternativement sur la met du pressoir un lit de paille et un lit de raisin, dans la crainte que le vin ne fût encore trop rouge* (Pigerolle de Montjeu). A la même époque, et jusqu'au milieu et à la fin du siècle dernier, on faisait les vins beaucoup plus légers qu'aujourd'hui.

Afin d'éviter des redites, je bornerai ici ce qui est relatif à la vinification dans les siècles passés, ce que je pourrais ajouter à ce sujet devant trouver sa place dans l'étude de nos moyens actuels de fabrication.

J'ajouterai seulement que l'usage, actuellement presque abandonné dans la Côte-d'Or, de faire des vins de paille, des vins cuits ou des vins fous, a été beaucoup plus fréquent dans les siècles passés. Le vin fou se faisait en mettant dans une futaille cerclée en fer, et dont les fonds étaient appuyés contre des pièces de bois, du moût de raisin tiré d'une cuve non foulée. Ce vin, faisant toute sa fermentation dans ce tonneau, était très-capiteux et remplaçait les vins étrangers.

Presque tous les vignerons ou propriétaires faisaient une certaine quantité de vin cuit qu'on désignait sous le nom de *galant* depuis le XIIIe ou XIVe siècle. On appelait du nom de *galandiers* ceux qui avaient la profession de fabriquer ce vin. Il se préparait toujours avec des raisins blancs choisis un à un. On trouve dans les comptes de la châtellenie de Chenôve que, le 6 septembre 1400, le gouverneur du clos fit, par ordre de la duchesse, cinq demi-muids de ce vin, qui exigèrent sept charretées de gros bois sec pour être amenés au point de concentration nécessaire.

L'un de nos cépages les plus répandus, le pinot gris, donne, pour l'obtention des vins de paille de première qualité, des facilités qu'on est étonné de ne jamais voir utilisées sur une grande échelle. Cette fabrication ne paraît pas, en effet, avoir jamais atteint une assez grande importance pour mériter d'être comptée parmi les productions de notre vignoble, et ce qui s'en est fait à diverses époques semble n'avoir été préparé qu'en vue des besoins de chacun.

DES ANIMAUX ET INSECTES QUI ATTAQUENT LA VIGNE.

Parmi les soins indispensables réclamés pour la culture de la vigne, on doit compter souvent pour une large part l'obligation impérieuse de la protéger contre une foule d'insectes et d'animaux destructeurs qui, en attaquant la tige, la racine, les feuilles, le fruit ou le bourgeon, détruisent la récolte présente ou tarissent la source des récoltes futures.

Trop souvent le vigneron voit ses efforts se briser contre d'imperceptibles mais innombrables ennemis, et cette lutte toujours incessante, toujours active, se prolonge pendant tous les siècles que nous avons parcourus, presque sans modification et dans la forme et dans le résultat. En vain l'homme lutte contre la nature; il ne paraît pas que jamais la victoire lui soit restée d'une manière complète; et si le mal, après avoir atteint souvent une intensité désespérante, s'apaise et semble disparaître, il y a toujours un mystère dans les causes qui ont amené le résultat, et nul enseignement n'en reste pour l'avenir.

A toute époque, on a été forcé d'éloigner avec soin les renards, les chiens, les loups et les oiseaux qui se nourrissent de raisins. Parmi ces derniers, l'espèce qui, en tout temps, a occasionné le plus de ravages et contre laquelle on a pris le plus de mesures, est celle de l'étourneau. Souvent, dans les baux de culture, l'obligation est imposée au vigneron de chasser ces oiseaux, et les vigniers désignés pour garder les vignes avant la vendange en reçoivent la mission spéciale.

Mais ce sont surtout les insectes, soit à l'état parfait, soit à l'état de larves, qui produisent dans nos vignobles de redoutables ravages, et c'est aussi contre eux que les mesures les plus importantes ont toujours été prises.

En dehors des moyens matériels employés pour les combattre, et probablement en raison même de leur peu d'efficacité, l'homme eut recours à la prière, aux sacrifices ou aux conjurations. Il était si naturel d'opposer un pouvoir supérieur ou de faire intervenir la divinité là où l'industrie et l'intelligence humaines étaient impuissantes!

Aux fêtes usitées chez les païens succédèrent les processions régulières ou exceptionnelles des premiers chrétiens; et, pour le vignoble de la Côte-d'Or en particulier, l'usage des *Rogations* paraît dater des premiers temps. Chaque année, une proces-

sion solennelle fut toujours faite dans chaque commune aussitôt les premiers beaux jours du printemps; les vignes étaient bénites, et, se plaçant sous l'invocation du patron de la paroisse, l'assemblée appelait la protection divine sur les biens de la terre.

Nul vigneron ne manquait jamais, au dimanche des Rameaux, de faire bénir une branche de buis qu'il allait planter dans sa vigne.

Je passerai sous silence les pratiques souvent ridicules, quelquefois barbares, que la superstition mêla à ces cérémonies religieuses; mais je ne puis oublier un préjugé trop souvent funeste, qui semble avoir existé parmi nous depuis les époques les plus éloignées, et qui en disparaît à peine. Le peuple, voyant toujours dans ses malheurs ou un effet de la vengeance divine, ou l'œuvre de Satan, crut de bonne heure que certaines natures pouvaient entrer en relation avec le génie du mal, et, dans chaque paroisse, on eut le sorcier, auquel on crut qu'était donné le pouvoir de déchaîner ou d'éloigner la tempête.

Charlemagne, dans ses Capitulaires, fait mention de ces gens, qu'il désigne sous le nom de *tempestarii*. Dans tout le moyen âge, et malgré les condamnations de l'Eglise, le vigneron de nos contrées qui allait demander au prêtre les prières et les imprécations contre la grêle ou les animaux nuisibles ne manquait jamais non plus d'acheter du *tempestarius* des formules et des préservatifs magiques. Presque toujours c'était le mendiant, ou plus souvent encore la vieille mendiante, qu'on vénérait, et qu'on suppliait de ne pas jeter un sort sur la récolte. Malheur à celui à qui la vieille avait jeté un regard de colère! les *uribers*, les *cancoiles* et toutes les *vermines* qui mangeaient les vignes s'abattaient bientôt sur son champ. Malheur à la paroisse qui ne défendait pas, contre le pouvoir temporel et même contre le clergé, ses sorciers ou ses mendiants!

Il résulta de ces préjugés une industrie admirablement exploitée pendant plus de quinze siècles, et il se forma une sorte de race mendiante dont on trouve encore des vestiges, le père ou la mère transmettant à leurs enfants les prétendus pouvoirs dont ils usaient.

Il reste encore parmi nous une vieille coutume qui semble dater de l'époque gauloise, et qui doit être un reste de quelques moyens employés pour détruire les petits papillons nuisibles aux récoltes : je veux parler de l'habitude qu'on peut observer dans beaucoup de communes d'allumer de grands feux, et quelquefois de parcourir la campagne avec des torches le premier dimanche de Carême. Une sorte de chanson ou d'imprécation populaire accompagnant encore de nos jours ces courses tumultueuses, chanson qui doit n'être qu'un lambeau de chants plus étendus, en révèle assez l'origine et le but :

Taupe et mulot — Sors de mon clos — Ou je te casse les os.....

Les imprécations et malédictions publiques contre les insectes semblent avoir été de tout temps en usage parmi les chrétiens. C'est ainsi qu'au V[e] siècle Théodebert rapporte qu'un saint délivra le pays d'une nuée de sauterelles.

Au XIIe siècle, saint Bernard excommunie les mouches qui troublaient les fidèles dans l'abbaye de Foigny.

Les premiers faits relatifs à la Côte-d'Or, dont j'ai pu avoir connaissance, remontent au XVe siècle.

En l'année 1403, les urebères (attelabes de la vigne) se multiplièrent tellement, que l'on ordonna une chasse générale contre eux, et qu'on fit enlever toutes les feuilles entachées où ils se tenaient. (*Archives de Dijon.*)

Les comptes de la châtellenie de Chenôve portent qu'en 1422 on donna 15 gros à chacune des femmes mises dans le clos du roi, après la Pentecôte, pour prendre les urebères qui mangeaient les bourgeons.

Les baux d'entretien du même domaine pour 1440 et 1460 portent que le vigneron sera tenu de chasser les urebères et les cancoinaires ou cancoines (hannetons).

En 1500, les insectes faisant de grands dégâts dans les environs de Dijon, on donna *ordre à tous bourgeois ou vignerons de detruire les urebéres et autres vermines degastant les vignes, sous peine d'anatheme.* (*Archives de Dijon.*)

Quelques années plus tard, en 1529 et en 1540, on trouve signalé d'une manière spéciale l'écrivain (*eumolpe*) de la vigne, contre lequel on fit à diverses reprises des processions solennelles; et comme, malgré toutes ces mesures, ces insectes continuaient leurs ravages, on eut recours aux moyens extrêmes, et, en 1553, une sentence d'excommunication fut prononcée à Dijon contre eux avec tout l'imposant appareil des solennités religieuses de cette époque. (*Archives de Dijon.*)

Le vicaire général Ph. Berbis adressa à tous les curés du diocèse de Langres un mandement où, après avoir exposé longuement que le Créateur de toutes choses permet aux animaux des champs de tourmenter l'homme pour l'éprouver et le corriger; que la prière peut seule calmer la colère divine, et que c'est le seul remède à employer contre les bêtes, il ordonne aux curés de recommander la prière, le jeûne, la pénitence, la communion, etc.; puis, à la procession et pendant les messes solennelles, le prêtre devait prononcer à haute voix la formule suivante :

« De l'autorite du reverend pere en Dieu, Monseigneur Claude, par la misericorde de Dieu cardinal-pretre de la sainte Eglise romaine, du nom de Givry, évêque duc de Langres et pair de France, et son vicaire general au spirituel et au temporel, par l'autorite de la sainte et indivisible Trinité, confiant dans la misericorde divine et plein de piété, je somme, et par la vertu de la sainte croix, armé du bouclier de la foi, j'ordonne et je conjure une premiere, une seconde et une troisieme fois toutes les mouches vulgairement appelées escrivains, ureberes ou uriberes, et tous les autres vers nuisant au fruit des vignes, qu'ils aient a cesser immediatement de ravager, de ronger, de detruire et d'aneantir les branches, les bourgeons et les fruits, de ne plus avoir ce pouvoir dans l'avenir, de se retirer dans les endroits les plus reculés des forets, de sorte qu'ils ne puissent plus nuire aux vignes des fideles, et de sortir du territoire ; et si, par les conseils de Satan, ils n'obeissent pas à ces avertissements et continuent leurs ravages, au nom de Dieu et en vertu des pouvoirs ci-dessus indiqués et de par l'Eglise, je maudis et lance la sentence de malediction et d'anatheme sur ces mouches, escrivains, ureberes et autres vers qui detruisent les bourgeons et la substance de nos vignes. » (*Archives de Dijon.*)

Un siècle plus tard, les mêmes moyens étaient employés à Beaune, et il reste dans les Archives de cette ville le procès-verbal d'une délibération portant que l'on ira demander à l'évêque d'Autun la permission d'exorciser les insectes.

Le 18 février de la même année, l'autorisation ayant été obtenue, ordre fut donné aux habitants d'assister aux processions qui se feront hors de la ville, et *où on lancera anathème, censures et exorcismes contre les insectes et souris qui devastent les biens de la terre.*

Afin d'assurer l'exécution des ordonnances contre les animaux et insectes, on désignait un certain nombre d'individus pour aller visiter les vignes, signaler les contraventions et indiquer les nouvelles mesures à prendre. C'est ainsi qu'à Dijon, en 1566, on trouve que *le clerc du greffe de la mairie visita les vignes avec les jurés-vignerons pour s'assurer s'il n'y avait point de chenilles et autres infamies.*

(*Archives de Dijon.*)

Dans le cours des XVIIe et XVIIIe siècles, mêmes cérémonies religieuses et mêmes formules d'anathème; mais, depuis le commencement de ce siècle, on s'est borné à des processions et à des prières pour implorer la protection divine; et dans la Côte-d'Or on a oublié toutes ces conjurations et ces exorcismes.

Je ne citerai que pour mémoire ces procès civils intentés dans les XVe, XVIe et XVIIe siècles contre les insectes et animaux, et où le ridicule fut poussé jusqu'à nommer d'office des avocats chargés de défendre les souris, chenilles, etc., qui, bien entendu, n'en étaient pas moins toujours condamnées à déguerpir dans un court délai et à se retirer au fond des bois.

Les processions, prières ou anathèmes n'empêchaient point nos aïeux d'employer tous les moyens matériels pour arriver à la destruction des insectes nuisibles. Comme on le voit dans les notes extraites des comptes de la châtellenie de Chenôve ci-dessus cités, ils poursuivaient non-seulement l'insecte à l'état parfait, mais ils recherchaient avec soin les larves et les œufs. Ces moyens étaient employés souvent d'une manière générale, et nul ne pouvait s'y soustraire; mais, quels qu'aient été les moyens de destruction ordonnés, il ne paraît pas qu'en aucun siècle on ait réussi à obtenir un résultat complet, et il ne nous est resté l'indication d'aucun procédé qui ait semblé assez efficace pour que l'usage s'en soit répandu.

Il est un fait général extrêmement remarquable qui ressort de l'histoire de ces divers insectes. Nous les voyons paraître à certaines époques, envahir des climats plus ou moins étendus, y causer de véritables désastres; puis tout-à-coup, et sans que les moyens employés contre eux aient semblé y avoir une grande part, ils disparaissent presque complétement. Quelques années se passent, les dégâts qu'ils occasionnent sont insignifiants, on les oublie; puis tout-à-coup on les retrouve par milliers; en vain on redouble d'activité pour les détruire, tous les moyens restent inefficaces; le mal semble sans remède, et pourtant il vient un moment où le fléau a cessé, sans qu'on en trouve une raison plausible.

C'est tantôt un climat, tantôt une contrée qui sont atteints; presque jamais un pays tout entier n'est ravagé. A une époque c'est tel insecte, à une autre époque c'est un autre insecte.

Est-il une loi à laquelle soient soumises ces invasions successives? C'est probable; mais elle a échappé jusqu'à présent à toutes les recherches.

Quant aux diverses maladies de la vigne, elles paraissent avoir été de tout temps les mêmes qu'aujourd'hui ; je renverrai donc pour ce sujet au chapitre relatif à cet objet, dans la culture actuelle. Je dirai seulement que c'est en vain que j'ai cherché si, dans notre vignoble, il avait existé à quelque époque une maladie analogue à celle qui a sévi depuis quelques années sur les vignobles de presque toutes les parties du monde. Je n'ai rien trouvé qui pût servir de base à une conclusion positive.

LOIS ET ORDONNANCES RELATIVES A LA VIGNE.

A toutes les époques, on trouve la culture de la vigne placée au premier rang dans les préoccupations du législateur, qui jamais n'oublie de prescrire les mesures les plus propres à son développement.

La loi Gombette (VI[e] siècle) s'exprime ainsi :

« Quiconque aura planté une vigne, sans que nul s'y soit opposé, dans un champ « en friche, en restera propriétaire et ne sera tenu qu'à restituer un champ à celui « dans la propriété duquel il aura planté sa vigne.

« Mais, s'il a planté une vigne malgré un avertissement et la défense qui lui en « aura été faite, il perdra son travail, et la vigne qu'il aura plantée appartiendra au « propriétaire du champ » (1).

Elle ordonne que les animaux de petite taille, tels que chèvres, moutons et porcs, qui seront trouvés en quelque temps que ce soit dans les vignes, soient tués.

La vache pourra être tuée par le propriétaire, moyennant un tiers de sol.

Charlemagne donna tous ses soins à ce que la culture de la vigne, la fabrication et la vente du vin se fissent dans les conditions les plus favorables. Il renouvela et fit exécuter toutes les lois protectrices de la vigne, lois qui, depuis cette époque, n'ont cessé d'être en vigueur dans tout notre vignoble.

Le Capitulaire de 798 condamne à 600 deniers ou 15 sols celui qui aura vendangé une vigne en maraude.

Celui de 809 défend de vendre le vin et l'avoine avant la récolte.

Celui de 806 va plus loin ; il interdit d'acheter en grande quantité du vin au

---

(1) *De plantandis vineis.*

moment des vendanges et de spéculer sur ce produit. Il déclare honteux le bénéfice fait de la sorte.

Il recommande avec instance aux régisseurs chargés de la surveillance de ses domaines de mettre tous leurs soins à la fabrication et au transport du vin. Il ordonne d'y faire du vin cuit et du vin de paille. Il ne veut pas, par raison de propreté, qu'on laisse fouler la vendange par les hommes (Capit. de vill. 48).

L'ancienne Coutume de Bourgogne dit, à propos de ces droits protecteurs de la vigne : « Nulles bêtes du monde qui portent cieux [cornes] ne doivent pâturer ès vignes « ni ès bois, telles que bœufs, chèvres, vaches et brebis.

« La chèvre prise en revenue perd la langue.

« Pour le bœuf et le cheval, on paie une amende de 5 sols, et en garde faisant, « 65 sols (art. CCLXXVII).

« Les porcs doivent être en tout temps gardés, et ne doivent point pâturer ès prés « ni ès vignes ; car, par leur fouillie, ils rompent les prés et les vignes, et les haies « qui les clousent.

« Quand les vignes jettent, on doit crier que chacun cloue sa vigne et que nul n'y « mette bestes, et que nul n'y aille cuire herbes, et aussi que chacun cloue son courtil, « que dommaige ne vienne à son voisin ; et qui n'obéit doit l'amende, et l'amende « est à la ville.

« On doit aussi, après venange, crier que nul ne mette bestes ès vignes, jusqu'après « la Saint-Martin d'hyver. »

On trouve dans les Archives de Beaune plusieurs arrêtés municipaux qui enjoignent de mettre des bâtons au cou des chiens pour les empêcher d'entrer dans les vignes, et, en 1601, une défense aux habitants de chasser aux chiens dans les vignes, à peine d'amende et de prison.

Il existe dans les Archives de Dijon un procès-verbal constatant que, le 7 août 1385, un homme fut fouetté et mis au pilori, un faisceau de ceps pendu au cou, pour avoir volé des sarments.

Toutes les ordonnances relatives à la vigne furent presque toujours exercées avec rigueur, et nous en aurons un exemple frappant dans l'histoire de celles qui sont relatives à l'emplantation.

Parmi les faits les plus curieux de cette histoire de la vigne on doit, en effet, placer au premier rang tout ce qui est relatif aux mesures prises pour en limiter la culture. Nous essaierons donc de donner un aperçu fidèle de cette lutte, qui remonte à la Gaule romaine, et qui pourtant dure encore ; de ce combat qui semble devoir être éternel entre le gamet et le pinot, entre la vigne de la montagne ou de la plaine et celle du coteau, entre le bon et le mauvais vin.

Domitien, ainsi qu'on le sait, est le premier qui ait ordonné l'arrachement d'une partie de nos vignobles. La proscription persista pendant deux siècles, et nul doute qu'elle ne fut rigoureusement mise à exécution, à plusieurs reprises, pendant l'espace de temps qui sépara les règnes de Domitien et de Probus. Nous pouvons avoir une idée de la haine soulevée par l'ordre d'arrachement, en voyant la joie qui accueillit

dans toutes les Gaules les édits régénérateurs de Probus, et en trouvant le sentiment de reconnaissance envers cet homme de bien se perpétuer dans les souvenirs populaires pendant tous les siècles et exister même encore aujourd'hui.

Malgré tous les efforts tentés par l'empereur romain, malgré les lois protectrices des Burgundes et de Charlemagne, la culture de la vigne, arrêtée par les discordes civiles et les invasions étrangères, languit pendant près de huit siècles, et il ne paraît pas que, jusqu'en l'an 1200, aucune loi restrictive soit venue en limiter l'étendue. Mais lorsque le pouvoir féodal se fut constitué d'une manière solide, lorsque le commerce put se faire avec quelque sûreté, la culture de la vigne se propagea dans la Bourgogne à ce point, qu'elle épouvanta nos aïeux et qu'on craignit bientôt de manquer de céréales et de voir toutes nos terres labourables envahies par elle. Des plaintes s'élevèrent de toutes parts à ce sujet. A ces plaintes vinrent se joindre les griefs de nos communes vinicoles à qui la nature de leur sol interdisait tout autre culture, qui se plaignirent et de ce que les vignes de la plaine leur faisaient une concurrence désastreuse, et de ce que la production de ces vins inférieurs discréditait nos bons vins et aidait le plus souvent à tromper le marchand étranger. Dès cette époque la lutte s'éleva entre le noble plant de pinot et le déloyal gamet, entre la production d'un vin digne de la réputation de la Bourgogne et la production illimitée de vins de qualité inférieure obtenus par les engrais de toute nature; et pendant quelque temps la victoire demeura indécise.

Mais, en 1395, parut la célèbre ordonnance du duc Philippe-le-Hardi sur le plant de gamet et l'engrais des vignes, dont voici le texte :

« Jehan de Varranges, clerc, licencié en lois et en decrez, bailli de Dijon, commissaire en ceste partie de mons. le duc de Bourgoigne, conte de Flandres, d'Artois et de Bourgoigne,

« Aux Maïeur et Prévost de Beaune, et à leurs lieuxtenans, et à chacun d'eulx auquel ces notres présentes seront monstrées, salut :

« Nous avons recehues les lettres de mon dit seigneur, contenant la forme qui s'ensuit :

« Phelippe, filz de roy de France, duc de Bourgongne, conte de Flandres, d'Artois et de Bourgongne, palatin, sire de Salins, conte de Rethel, et seigneur de Malignes,

« A notre bailli de Dijon et à touz nos autres justiciers et officiers, ou à leurs lieuxtenans, salut :

« Recehue avons la complainte de pluseurs des bourgeoiz et habitans de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du païz d'environ, contenant en effeit que comme d'encienneté es vignobles des diz lieux et païz d'environ aient accoustumés croistre et venir les meilleurs et plux précieux et convenables vins du Royaulme de France pour le norrissement et sustentacion de créature humaine, et que pour la bonté diceulx nostre Saint Père le Pape, mons. le Roy, et plusieurs autres seigneurs, tant gens d'église, comme nobles et autres, aient en accoustume par excellance de faire faire leurs provisions des vins creuz aux diz lieux et vignobles, jasoit ce qu'il eussient des autres vins de pluseurs autres marchiez en grant habondance, et que ceulx qui ont accoustumé user des diz vins aient esté pour ce réfortifiez, et en aient fait

moult grant pris et pour pluz grant honneur. Et pour ce les maistres des garnisons des diz seigneurs et autres marchans de dyvers païz et de dyverses régions aient au temps passé fréquenté nostre dit païz de Bourgongne, et aient apporté, les aucuns grand nombre de pécune, les autres grant quantité de denrées, qui ont demouré en nostre dit pays pour l'usaige de nostre peupple, dont ycellui nostre pays entre les autres chouses a esté au dit temps passé moult confortez, soustenuz et gouvernez, et aidiez en leurs nécécitez ; et avec ce nostre dit païz et les habitans dicellui aient eû au dit temps passé pluseurs autres grans prouffiz, néantmoins depuis peu de temps en ça pluseurs de noz subgez des diz lieux et pays et autres, convoiteux d'avoir grant quantité de vins, cautilieusement entre les bonnes vignes des ditz lieux ou souloit croistre le dit bon vin, et entre lieux d'environ, comme en curtilz, prés et terres arables, ont planté vignes d'un très-mauvaiz et très-desloyaul plant, nommez *Gaamez*, du quel mauvaiz plant vient très-grant habondance de vins; et pour la plus grant quantité des diz mauvaiz vins ont laissié pour ce en ruine et désert les bonnes places ou souloit venir et croistre le dit bon vin. Et le quel vin de gaamez est de tel nature qu'il est moult nuysible a creature humaine, mesmement que pluseurs qui au temps passé en ont usé, en ont esté infestés de griez maladies, si comme entendu avons; car le dit vin qui est yssuz et faiz du dit plant, de sa dite nature est plain de très-grant et horrible amertume. Mais quand il est cuilliz et amassez de nouveaul, il tient une manière de doulceur, et ceulx qui les ont accoustumé recueillir et faire, quant il les veullent vendre et déduire sur leur lie nouvel, ont accoustumé mettre dedans les vaisseaulx de l'eaue chaude en grant habondance. Pour quoi le dit vin se maintient a grant intervalle de temps en la dite doulçour. La quelle passée icilz vin du dit plant devient à sa première nature, et encore pires; car il devient tout puans. En quoy aussi pluseurs marchans estrangiers et autres n'en aiens cognoissance, aux diz vins ont estez déceuz et grandement domaigiez par pluseurs et diverses fois; quar aucune fois, durant la dite chalour et doulçour d'iceulx vins, les diz marchans estrangiers et autres, eulx cuidans pourveoir de bons vins, ont trouvé, es celliers de nos diz subgiez et autres, d'iceulx mauvaiz vins entremeslez avec les autres bons vins du bon plant; et aucunes fois soubs umbre de la dite doulçour en ont esleu pour leur dite provision, qui depuiz n'ont riens valu, par la cause que dit est. Et aussi sont aucuns autres de nostre dit païz, qui, pour convoitise d'avoir du vin a plante comme dit est, ont mis et accoustumé faire mettre et porter en leurs vignes de bon plant fiens de vaiches, berbiz, chevaulx et d'autres bestes, cornes de bestes, raclures de lanternes, gennes de raisins pourries entremeslées en autres fiens et autres ordures, pour la quelle cause les vins procréez et provenuz es dittes vignes, dedens pou de temps après ont esté et sont devenuz jaunez, gras, et en tel estat que aucune creature humaine n'en a peu ne encor pourroit convenablement user sens péril de sa personne. Et en quoy les maistres des garnisons des diz seigneurs, et les marchans de vins fréquentans nostre dit pays, en l'achat des diz vins ont esté maintes fois deceuz et fraudez; car aprez ce qu'ilz ont eu faite leur provision des diz vins et iceulx menez en leurs pays, ilz les ont trouvez jaunez et touz gras et gastez, en telle manière que aucun n'en a peu user convenablement; mais ont esté perduz à ceulx qui les avient et ont achetez. Pour les quelles causes, les diz maistres des garnisons des diz seigneurs, marchans et autres, ont déloignée et délaissée, déloingnent et délaissent

nostre diz pays et ne le fréquentent plux, comme ilz souloient; dont nostre diz pays et noz diz subgiez sont moult grandement domaigez et apouriz, et encor sont en voye de le plux estre, se pourveu n'y est par nous de remeide.

« Pour quoi nous, acertenez aplain des chouses dessuz dites, voulans pourveoir en ce pour le bien et prouffit de nos diz subgez, et a chouse publique, vous mandons, et a chacun de vous par soy, se mestiers est, commettons que ces lettres par vous receues, vous faites ou faites faire commendement de par nous par voye de cryée et autrement, sollempnellement à touz à qui sont les diz plans de vigne des diz gaamez, que yceulx coppent ou facent copper en quelque part qu'ilz soient en nostre dit pays, dedens ung mois, suigant la date de ces présentes; c'est assavoir a chacun d'eulx a pène de soixante soulz tournois pour chacune ouvrée des dittes vignes ou place du dit mauvais plant, et du plus le plus et du moins le moins a appliquer a nous, et a lever d'un chacun de ceulx qui a ce ne auront obéy, le diz moys passé, a nostre prouffit; et avecques que de diz Pasques charnelx prouchain venant, ils aient trait ou fait traire, extirpé, destruit et mis au néant du tout en tout le diz mauvaiz plant pour tous jours maiz, en quelque part qu'il soit en leurs fons et puissance, a la pène que dessuz, a appliquer a nous, et a lever d'un chacun d'eulx qui en sera trouvé deffaillant pour chacune ouvrée, et du plux le plux, et du moins le moins, comme dit est, tellement que le diz mauvais plant soit du tout adnullez. Et, le dit mois passé, au cas que aucun sera trouvé désobeissant de ainsin avoir coppé ou fait copper le dit mauvaiz plant comme dit est, contraignez ou faites contraindre yceulx désobéissans viguereusement et sans délay chacun en tant commil lui touchera, a nous paier les dittes amendes par la manière que dit est, sans emport aucun; et avec ycellui mauvaiz plant faites copper aux frais, missions et despens des diz désobéissans, tellement que du tout le dit mauvaiz plant soit adnullez. Et auxi, le dit terme de Pasques passé, au cas que vous, ou voz commis et députez, ou autres, trouverez aucuns lieux en nostre dit pays ou places du dit mauvaiz plant qui ne seront traiz, extirpez, coppez et adnullez, comme dit est, si les faites traire, extirper et adnuller aux frais de ceulx a qui seront les diz lieux ou places, et en levant d'eulx les dittes amendes par la manière et au prouffit que dessus; en deffendant à touz aux pènes que dessus que doresenavant ne soient si hardiz de planter, norrir ou soustenir tel plant, mais là où ils le trouveront le mettent a néant comme dit est; et avec, deffendiez et faites deffendre, par voye de cryé et autrement, sollempnellement comme dessus est dit, de part nous, a touz que dores en avant aucuns ne soit si hardiz de mener, ou faire mener, charroyer, pourter, ou mettre par quelque voie que ce soit en leurs dittes vignes, ou autres, tels fiens ou autres graisses et ordures comme dessus est touchée, a pène de perdre et a nous appliquer les bestes et charroy qui ainsin charroiront les diz fiens et autres graisses et ordures, sur quelconques personnes que ce soient, qui feront le contraire. Et aussi de soixante soulz d'amende sur chacun a qui seront les dittes vignes, ou seront menez telx fiens et ordures pour chacune ouvrée des dittes vignes ou seront trouvé estre mené le dit fiens, a appliquer a nous en telle manière que le dit bon plant des dittes vignes demore d'ores en avant en bon estat, et que nostre dit pays recouvre sa bonne renommée des diz bons vins. Et avec ce, pour ce que ces chouses soient mieux et plus diligemment exécutées et fermement tenues, nous voulons et ordonnons desja que touz ceulx qui trouveront

aucuns des diz mauvaiz plans, les diz termes passez, qui ne auront esté coppez et adnichilez comme dit est, et qui le vous rapporteront, aient la quarte partie des dittes amendes de ce qu'ils en trouveront non avoir esté coppez et extirpez, comme dit est. Et auxi, que tous ceulx qui d'ores en avant trouveront aucuns manans portans, charroyans ou mettans telx fiens et ordures es dittes vignes comme dessus est touchée ilz aient la quarte partie des diz charroy et bestes qu'ilz trouveront ainsin menant, portant et charroyant telx fiens et ordures, comme dit est, es dittes vignes; et aussi des dittes amendes sur ceulx qui trouveront ainsin avoir mis ou fait mettre telx fiens et ordures es dittes vignes comme dit est, et nous le surplux, et qu'ilz les puissent de leur autorité pranre, arrester et admener devers nos diz bailliz, leur lieuxtenant ou autres de nos officiers a qui il appartiendra de les contraindre a ce que dit est. Et nous mandons a touz nos subgiez que a vous et a voz députez en ce faisant, et a chacun d'eulx obéissent diligemment.

« Donné à Dijon le dernier jour de juillet, l'an de grace mil-trois-cent-quatre-vingt et quinze. Ainsin signé par mons. le duc, a la relacion du consoil au quel vous estiez : J. de. . . . . — Par vertu et auctorité des quelles lettres cy dessuz transcriptes, nous vous mandons et a chacun de vous par-soy se mestiers est, commettons que les commandemens, deffenses, cryé et autres chouses contenues es dittes lettres, par voye de cryé et autrement, sollempnellement vous faites crier aux lieux de Beaune et autres villes de laditte prévostez, aux lieux accoustumez a faire crys, que chacun en droit soy accomplisse le contenu es dittes a la peine contenue en icelle et yceulx cry faiz au diz Beaune, soit baillez ces présentes a vous le dit Prévost, pour icelles executer par touz les lieux de votre prévosté accoustumez a faire crys, et ce faites diligemment. Et vous, lesdiz maire et prévost, vous certiffiez par vos lettres annexées en ces présentes tout ce que fait en aurez.

« Donné le vi[e] jour d'août, l'an mil-ccc. iiii[xx] xv.

« Ainsin signé : Le Nain. »

Le Duc, en faisant publier ces commandements, oublia sans doute que ce droit ne pouvait être exercé dans les communes que du consentement des officiers municipaux; aussi voyons-nous que le maire de Dijon mit immédiatement opposition à cette ordonnance (1), qui ne reçut son exécution que lorsque le Duc fut d'accord avec Messieurs de la ville.

Quelle que fut la sévérité avec laquelle on exécuta les ordres du Duc, on fut obligé en fait de reculer devant mille difficultés nées de chaque cas particulier. Le plant de gamet fut vaincu, mais non anéanti; et cinquante années s'étaient à peine écoulées, que, de nouvelles plaintes s'élevant de toutes parts contre ce maudit plant de gamet, qui se multipliait de plus en plus, de nouvelles ordonnances furent nécessaires pour en arrêter le développement.

Voici, en effet, à la date du 12 mai 1441, une nouvelle défense de planter et

(1) Archives de la ville de Dijon.

édifier des vignes en certains territoires de la ville de Dijon, dont nous trouvons l'original aux Archives de cette ville.

« Phelippe, par la grace de Dieu duc de Bourgoingne, de Lothder, de Brabant et de Lembourg; conte de Flandres, d'Artois, de Bourgoingne, palatin de Hainau, de Hollande, de Zellande et Namur; marquis du Saint-Empire; seigneur de Frise, de Salins et de Malines, a notre bailli ou a son lieutenant, salut! Nos bien-amés les maïeur, échevins, bourgeois et habitans de notre bonne ville de Dijon nous ont humblement exposé que, comme laditte ville, qui est la plus notable de notredit duchié de Bourgoingne, soit principalement fondée sur héritages de vignes; lesquelles au temps passé, avant les guerres et divisions de ce royaume et les mortalités qui depuis sont venues, estoient auxdits supplians d'assés convenable prouffit, par especial celles qui sont scituées ez bonnes costes et finages a l'entour de laditte ville, qui rapportent vin de bonne et grande excellence; mais il y en a d'autres en trés grande quantité qui sont scituées en trés chetifs lieux, et qui rapportent de trés petits vins et chetifs, a l'entour de notreditte ville, comme le grand et petit Poursot, le pendant de Bray, les vignes du clos de Beze, Julley, Gratedoz, Noy Gigeot, Grandchamp, Groiche, Mirande, les Argilleres, Bernart, les Lentilleres, les plantes des Poursot, la fin de Saint-Appollinaire et autres meschans vignes etant dessous laditte ville de Dijon et jusques a Mirande et a Saint-Appollinaire, et aussy le petit Pasquier, le cloux aux Roussot et autres meschans vignes etant dessous le grant chemin tirant de laditte ville a la justice, pourtant trés poures et chetifs vins, par le moyen desquelx et desdittes meschantes vignes notreditte ville est venue et vient chacun jor en tel et si poure et petit estat que de present il n'y a celui qui a peine puisse continuer ne faire les autres bonnes vignes, esquelles croossent les bons et notables vins de laditte ville, et qui briefment ny pourverra notreditte ville et les habitans d'icelle en viendront en totalle desertion pour les causes qui s'ensuivent; premierement, parce que a l'entour dudit Dijon a telle et si grande quantité de vignes tant bonnes que chétives, sans celles que les vignerons plantent et edifient ezdits petits et chetifs lieux de nouvel chacun jour, que s'il y avoit audit Dijon six fois de peuple plus qu'il n'y a, il ne souffiroit point pour les cultiver. Item, que pour raison des petits et chetifs vins qui croissent ésdittes basses et meschans vignes, tous marchands estrangiers qui souloient venir acheter vins en laditte ville n'y viennent plus pour y acheter aucun vins, pour ce que ils se sont trouvés souventes fois decéus ezdits petits vins qui leurs avoient esté vendus et delivrés celument pour bons et tels qu'ils devoient estre; mais quant ils les avoient fait mener et charroyer hors de laditte ville, et jusques là ou il leurs plaisoit, ils les trouvoient tous deffetz en couleur, en bonté et en saveur, et tellement qu'ils y perdoient le leur; par quoy ont delaissiés de plus venir acheter vins en notreditte ville; et a ceste cause convient que les vins du creû de laditte ville se boivent en icelle a trez vil prix, par le moyen de la grant quantité desdittes meschans vignes, ezquelles quant on ne donne aux vignerons de laditte ville journées a leur plaisir, ils vont occuper et employer leur tems et en demeurent les autres bonnes vignes a faire, et s'elles se font, s'est a plus grand chierté trois fois qu'elles ne devroient estre au trés grant dommaige desdits chans et de la chose publique de notreditte ville; et plus seroit, se par nous briefment n'estoit sur ce pourveû si comme ils dient; requerons humblement qu'il nous plaise leurs octroyer

nos lettres patentes, par lesquelles soit fait commandement de par nous, et sur certaines et grosses peines a nous a appliquer, que dores en avant aucun de quelque estat qu'il soit ne soit si hardy de ediffier ne planter vignes en aucun de chetifs et petit finaiges dessus declairés, et sur ce leur pourveoir de notre convenable provision; pour ce est il que nous ces choses considerées, desirans le bien et relievement de notreditte ville de Dijon, vous mandons et expressement commandons, en commettant par ces presentes que se par lavis et deliberation des gens de notre conseil et de nos comptes a Dijon, des maïeur, echevins et des notables de notreditte ville, lesquels voulons pour ce estre assemblés en lieu et nombre compétent; il vous appert que ce soit le bien, utilité et prouffit de la chose publique de notre ville de Dijon, de faire commandement et deffences de par nous que dores en avant aucunes vignes ne soient plantées ou ediffiées en aucun des bas finaiges, territoires et limites dessus declarés; en ce cas faittes ou faittes faire exprez commandemens, prohibition et deffense de par nous par cry publique et solempnel et sur certaines et grosses peines et amandes que adviserés a nous a appliquer, que dores en avant aucun de quelque estat qu'il soit ne plante ou face planter ne ediffier vignes en aucun des dessus dits bas finaiges, territoires et limites, sans avoir sur ce notre exprés consentement dont il appert par nos lettres patentes, en punissant les transgresseurs de nosdittes deffenses s'aucuns en y a, et relevant et faisant relever sur eux a notre prouffit lesdittes amandes, tellement que ce soit exemple a autres; car ainsi nous plaist-il et le voulons être fait, nonobstant quelconques lettres subreptices, impetrées ou a impetrer a ce contraires. Donné en notre hostel de Quesnoy, le 12me jour de may, l'an de grace 1441. Ainsi signé par monseigneur le Duc. Gros. Et scellées du sceau qui s'est trouvé laceré, a simple queue de parchemin. »

Des résistances de toute nature rendaient difficile l'exécution de ces ordonnances. En vain de nouvelles enquêtes étaient faites chaque année; de nouvelles plantations surgissaient comme d'elles-mêmes, et nous trouvons qu'en 1471 la ville de Dijon fut obligée de payer la dépense d'extirpation de nouvelles plantes de vigne faites contrairement à ces ordonnances (1).

Le 23 janvier de cette année, le lieutenant du bailli, le maire, les échevins, les conseillers, procureurs, syndics et sergents font arracher en leur présence les nouvelles plantes de vignes situées aux Pâquiers, et autres, portant mauvais vin diffamant le finage.

En 1486, la multiplication des vignes dans les terres à froment avait tellement grandi, malgré toute l'activité des officiers de la ville de Dijon, que les mayeurs et échevins, bourgeois et habitants de la ville de Dijon firent des plaintes multipliées au roi Charles VIII, et en obtinrent des lettres-patentes qui ordonnaient une enquête à ce sujet. Voici le texte de ce document :

« Charles, par la grace de Dieu Roy de France, au bailly de Dijon ou a son lieu-

(1) Archives de la ville de Dijon : Dépenses de l'extirpation de nouvelles plantes de vignes, faites du commandement des officiers de la ville.

tenant, salut! De la partie de nos chers et bien amez les majeurs, echevins, bourgeois et habitans de notre ville de Dijon, nous a été humblement exposé : que entres les autres terrouers et fins qui sont autour de laditte ville, a ung beau terrouer ou fin, lequel par cy-devant estoit et souloit estre en terre arables, lesquelles par chacun an estoient labourées, ensemencées et fruitées de tous bleds, qui estoit le grant bien et prouffit de laditte ville; mais jassoit ce que laditte ville soit souffisamment pourveue de vin, de ce que en croist es anciennes vignes assises pres icelle ville, et que le bled y soit plus necessaire que le vin. Toutefois, puis cinquante ans en cà ou environ, plusieurs des particuliers habitans d'icelle ville et autres estrangiers ont es terres dudit fin et terrouer planté vignes et les y continuent de planter par chacun an, a cause de quoi laditte ville demeure desgarnye et desfournye de bled et de fouraige, et les convient aller querir loings aux grant cots et depens des habitans d'icelle ville, laquelle chose a esté et est ou grand interest, dommaige et prejudice de la chose publicque d'icelle ville et pourra plus estre ou temps avenir, se provision ny estoit donnée, humblement requerans icelle. Pourquoi nous, ce consideré, desirans le bien de la chose publicque estre preferé au bien des particuliers, vous mandons et pour ce que ledit terrouer et fin est de votre baillage assis prés notreditte ville de Dijon, commettons par ces presentes que appellez avec vous nos officiers et des gens notables et anciens de tous estats de notreditte ville de Dijon en nombre souffisant et autre quil appartiendra, informés vous bien deuement de et sur ce que dit est et les deppendances, mesmement sur le proffit et domaiges qui est avenû et advient a la chose publicque de laditte ville, d'avoir mis et mettre ledit terrouer et fin en vignes et de y discontinuer le labouraige de bled. Et l'information que faite aurez sur ce avec ladvis de vous et autres que y appellerez, envoyez féablement clos et scellez par devers nous et les gens de notre grand conseil, pour iceux veus en estre fait et ordonné ainsy qu'il appartiendra par raison. Car ainsy nous plaist-il estre fait; de ce faire vous donnons pouvoir, authorité, commission et mandem^t^. especial.

« Donné a Paris, le huitieme jour de feuvrier, l'an de grace mil quatre cent quatrevingt cinq et de notre regne le 13eme.

« Ainsy signé par le Roy a la relacion des gens de son grand conseil. MENOU. Et scellée du grand sceau en cire jaune a simple queue de parchemin pendant. »

Dès le 3 octobre de la même année, les jurés-vignerons nommés à l'effet de reconnaître quelles étaient les vignes qui devaient être arrachées déposent leur déclaration (1); et, l'année suivante, la ville, ayant obtenu du roi l'ordre d'arrachement qu'elle sollicitait, fit planter des perches au milieu de toutes les vignes qui devaient être détruites, en enjoignant aux propriétaires de les extirper sans délai (2).

Cette fois, l'exécution ne fut pas plus complète, à ce qu'il paraît, que les années précédentes; au moins elle ne donna de résultats que pendant bien peu de temps, car bientôt il s'éleva des plaintes aussi vives et aussi réitérées.

En 1567, nous trouvons un règlement du Conseil d'état ainsi conçu :

« Il sera pourvu par les officiers qu'en leur territoire le labour des semences des terres ne soit délaissé pour faire plant excessif de vignes; ains soit toujours les deux

(1) Archives de Dijon. — (2) Idem.

tiers des terres pour le moins tenus en blairie, et ce qui est propre et commode à prairie ne soit appliqué à vignoble » (1).

En 1590, nous voyons une nouvelle demande des habitants sollicitant l'arrachement des vignes, qui avaient envahi les terres labourables, et qui, dit la demande, sont sujettes à grêle et à frimas (2).

En 1594, nouvel ordre d'arracher les vignes, nouvelle commission nommée pour en assurer l'exécution (3).

En 1627, Louis XIII fit défense de planter et édifier davantage des vignes, par sa déclaration du 16 novembre 1627.

Nous trouvons à la date de 1632 une pièce qui nous prouve encore l'existence de cette lutte incessante entre les planteurs de gamets et les officiers municipaux. C'est un arrêt du Parlement qui homologue la délibération de la ville de Dijon du 17 octobre 1631, qui ordonne l'arrachement des vignes de la combe Gausillot (4).

Malgré tous ces arrêts, le maire de la ville de Dijon se voyait contraint de demander de nouvelles ordonnances en 1672, et se plaignait de ce que le grand nombre de vignes et l'abondance des vins causaient la ruine des vignerons et des propriétaires (5).

En 1731 intervint un arrêt du Conseil d'état, portant la date du 5 juin, qui ordonne qu'il ne sera fait aucune nouvelle plantation dans les provinces et généralités du royaume, à peine d'une amende de 3,000 livres (6); et, cet arrêt n'ayant pas été appliqué en Bourgogne, les habitants de Beaune adressèrent l'année suivante au roi et aux élus une requête pour obtenir l'arrachement de tous les vignobles plantés au sommet des montagnes et dans la plaine (7).

Au milieu et vers la fin du siècle dernier, la question n'avait pas plus avancé que dans les siècles précédents; la lutte était aussi active, la résistance aux édits aussi persévérante et aussi vivace, et nous en apporterons comme preuve un curieux mémoire écrit à cette époque, conservé aux Archives de la ville de Dijon, et qui montrera de quelle façon nos grands-pères envisageaient cette importante question.

« *Mémoire sur la nécessité d'arracher des vignes en Bourgogne et pays adjacents.*

« Si jamais affaire a merité la protection de Son Altesse Sérénissime Monseigneur le Duc et l'attention des trois Etats assemblés, c'est l'arrachement des vignes plantées depuis trente ans.

« L'excès en a été conduit si loin, que, s'il subsiste encore quelque tems, il réduira la Province et les propriétaires de ces fonds dans une extrême misère.

« C'étoit pour la prévenir que Philipe le Bon, duc de Bourgogne, ordonna, au mois de juillet 1395, l'arrachement des plans de gamais et autres mauvais raisins, tels que sont ceux dont on se plaint aujourd'hui; et qu'en 1660 le Parlement de Dijon fit défenses de planter des vignes dans les campagnes et terres à bled.

---

(1) Pratique des terriers de Fromenville. — (2) Archives de Dijon. — (3) Idem. — (4) Idem. — (5) Idem. — (6) Pratique des terriers de Fromenville. — (7) Archives de Beaune.

« L'exemple des Parlements de Besançon et de Metz est un puissant motif pour animer du même zéle les protecteurs de cette Province : le débit de leur vin n'a commencé à réussir que depuis qu'ils ont ordonné l'arrachement de leurs vignes par la sagesse de leurs arrêts, qu'ils ont fait exécuter avec la derniere rigueur.

« Dans la situation où se trouve la Bourgogne, il ne sera pas besoin d'en venir à ces extrémités ; leur détruction, depuis quelques années, est désirée du seigneur et du vassal, du propriétaire et du cultivateur; tous la regardent comme le commencement de leur bonheur.

« Ceux qui en ont planté jusqu'ici s'en repentent, et attendent avec impatience l'heureux moment du rétablissement de ces vignes en terres, qu'ils n'osent détruire eux-mêmes, parce que cette démarche leur deviendroit infructueuse, si elle n'est généralement imitée et suivie.

« Ces nouvelles plantations des bonnes terres entraînent après elles des inconvénients sans nombre : le bled en est considérablement augmenté ; anciennement, il n'étoit qu'à 20 sols, l'orge et l'avoine qu'à 10 sols ; le prix en a doublé de moitié et s'y soutient depuis plusieurs années.

« La dépense est affreuse pour l'envaisselage des vins, par la prodigieuse consommation des mairins qui ont déjà épuisé les bois de la Province, et à quoi ne peuvent suffire qu'avec peine les Provinces et Etats voisins. Ensorte que, si le reméde tarde à venir, l'on sera forcé de laisser le raisin dans la vigne, faute de pouvoir fournir aux frais de la récolte et des tonneaux.

« Il en est de même des échalas ou paisseaux et des cercles, dont le prix a triplé et rendu les bois de chauffage également chers et rares.

« La grande quantité de ces vignes a fait monter les frais de culture à un point qui ruine le maître et le cultivateur : les ouvriers, qui se contentoient de six à sept sols par jour, en exigent à présent dix-huit et vingt ; de manière que les vignerons doivent de si grandes sommes à leurs maîtres, qu'ils en sont devenus presque tous insolvables.

« A toutes ces considerations l'on en ajoute une qui interesse la sûreté publique : cette abondance de vin attire un nombre prodigieux de gueux et de vagabonds, qui, enhardis par le vin dont ils se remplissent, se rassemblent dans les bois et ailleurs, où ils volent et tuënt pour fournir à leurs débauches, malgré la punition que la justice fait exercer tous les jours sur leurs semblables.

« Et, pour ne laisser aucun doute sur la triste situation de la Province à ce sujet, l'on voit par une fâcheuse expérience qu'encore qu'elle ait été, en l'année 1732, accablée de la plus forte grêle qui soit jamais arrivée dans les siécles les plus reculés, et que ce fleau dût rendre le vin plus cher dans les endroits qui en ont été affligés, néanmoins les vins communs restent dans le pays sans consommation et ne s'y vendent qu'un sol ou dix-huit deniers au plus la pinte. Que sera-ce donc dans les années abondantes ?

« A tant de raisons également sensibles et convaincantes, l'on n'en peut oposer qu'une seule, savoir : que cet arrachement est contraire à la liberté naturelle, qui permet à chacun de faire de ses fonds ce qu'il croit de plus utile à ses intérêts.

« Mais cette maxime perd sa force lorsqu'il s'agit du bien public, qui oblige dans un Etat les sujets à ne rien faire qui lui soit préjudiciable.

« Les étrangers y trouveront des avantages et de la sûreté dans leurs achats; ils n'auront plus que des vins des bons endroits, sans aucun mêlange des grossiers; même Paris, qui ne doit pas craindre d'acheter les vins plus chers dans la suite, parce que ceux de ces sortes de vignes sont d'une si mauvaise qualité qu'ils ne sortent jamais du lieu qui les a produit, dont ils causent la ruine.

« Enfin, la réputation des vins de la Bourgogne, dont elle doit être si jalouse, augmentera avec la confiance des marchands, et ce commerce, qui fait toute sa richesse, deviendra encore plus florissant que par le passé. »

Courtépée et Béguillet ne pensaient pas autrement que les auteurs du mémoire précédent.

Quelques années à peine avant la Révolution française ils écrivaient :

« Une ordonnance pareille à celle de Philippe-le-Hardi serait bien nécessaire en ce « temps-ci, où l'on a multiplié le plant déloyal de gamet dans des champs qui rap- « porteraient de bon froment. »

Ce ne fut pas sans des résistances, quelquefois violentes, que s'exécutèrent ainsi, pendant six siècles, ces *extirpations* des gamets. Il en résulta des émeutes, des collisions, et plus d'une fois le sang coula avant que le vigneron consentît à arracher la vigne qui lui produisait en abondance le vin que ne pouvait lui fournir le plant fin. Le plus souvent pourtant on se borna aux murmures ou à des menaces, comme il arriva dès 1471, où nous trouvons que des vignerons mécontents proférèrent des paroles de mort contre les exécuteurs de l'ordonnance ducale, et encoururent les poursuites de la justice (1).

Il en avait été de même en 1441. Aucuns vignerons délibérèrent alors sur la résistance qu'ils devaient faire. L'un d'eux fut arrêté et longtemps retenu en prison.

Aujourd'hui, et depuis 1792, la loi a cessé de protéger les vins du coteau. Le gamet a pu envahir à l'aise et le haut des montagnes et les champs de la plaine, et il a en mille lieux remplacé le blé et les autres produits de l'agriculture. Dieu sait avec quelle effroyable activité le plant vulgaire a chassé le plant fin et quels progrès il fait chaque jour! Nos aïeux en eussent été effrayés! L'absence de toute loi restrictive de la plantation du gamet eût été pour eux l'équivalent de la destruction de nos bons vins, et avec elle la perte de notre antique et glorieuse réputation.

En sera-t-il ainsi? Evidemment non. Pourtant on ne peut songer à cette grande question sans regretter déjà bien des vins disparus, bien des sources taries. Que sont devenus nos Marcs-d'Or, nos Echaillons, nos Violettes et tant d'autres? On les replantera sans doute, et ce sera bientôt, nous le croyons; mais, malheureusement, il faut à nos vins de premier ordre un siècle pour naître.

---

(1) Archives de Dijon.

IMPOTS SUR LES VINS.

L'histoire des impôts qui, aux diverses époques, ont été établis sur nos vins nous fournirait le sujet d'intéressantes et de tragiques narrations. Nous y trouverions l'origine de la plupart des troubles qui, depuis plus de dix-huit siècles, ont agité nos populations, et nous verrions à chaque siècle les mêmes causes ramener les mêmes désastres. Mais un tel sujet, étudié à un point de vue aussi élevé, conduirait à une histoire presque complète de la Bourgogne, et les limites que je me suis tracées ne me permettent pas de donner d'aussi grandes proportions à une partie seulement de ce livre. Je me contenterai donc d'indiquer en quelques mots les principaux traits de cette histoire.

Avant la conquête des Gaules par les Romains, il ne paraît pas qu'un système d'impôts spéciaux ait été établi sur la vigne et le vin. Mais à peine furent-ils maîtres de la Narbonnaise que leurs proconsuls taxèrent particulièrement le vin, et nous trouvons établis à Toulouse et dans toute la province gauloise le droit d'entrée et le droit de circulation près d'un demi-siècle avant notre ère (1). A cette époque ce droit était variable, selon la volonté des proconsuls et selon les villes. Cicéron nous dit qu'il était de cinq deniers par amphore pour la ville de Toulouse, de trois victorias à Crodune, de deux à Vulchalon. Dès ce moment, et à peine établi, cet impôt souleva l'esprit public, et, dans sa défense pour Fonteius, Cicéron nous montre les Gaulois qui étaient venus à Rome devant le Sénat accuser l'ex-proconsul, lui reprocher avec audace et colère les impôts de cette nature qu'il avait prélevés.

Depuis lors ce n'est que par exception et pendant des périodes très-limitées que ces différents droits n'ont pas été prélevés, soit au profit du duc ou des seigneurs, soit au profit du pouvoir municipal.

La forme de cet impôt varie à peine; et, chose étrange! quoique ce soit par sa forme presque seule que cet impôt devint odieux aux populations, cette forme ne fut jamais modifiée dans aucun de ses modes essentiels.

Droit d'entrée dans les villes ou dans les provinces, droit de circulation, droit de débit, telles sont les trois formes fondamentales sous lesquelles nous le retrouvons à toutes les époques; comme conséquences, une armée d'employés pour en opérer la perception et empêcher la fraude, le droit de violer le domicile de chacun accordé aux hommes chargés de cette perception, la confiscation des vins saisis en fraude, etc., etc.

On comprend combien de tout temps cet impôt dut être repoussé par les habitants des villes surtout, et on est peu étonné de voir toutes les augmentations qui y sont relatives n'être jamais établies que pour une époque restreinte et en vue de besoins

---

(1) Cicéron, *Défense de Fonteius.*

immédiats, avec la promesse formelle du pouvoir de les abolir au bout du temps indiqué.

La nécessité force presque toujours à des prolongations sans cesse renouvelées, et l'histoire de cet impôt nous donne le spectacle étrange d'une concession toujours arrachée aux citoyens, d'un brandon de discorde continuellement jeté entre le pouvoir et le peuple, dont l'un et l'autre désirent la suppression, et qui pourtant se perpétue sans modification pendant tous les siècles. C'est toujours le lendemain qui doit être le dernier jour de cet impôt odieux.

En l'an 1203, on trouve dans la charte accordée par Eudes III, duc de Bourgogne, aux hommes de Beaune, pour l'établissement d'une commune, que le Duc se réserve, pendant son séjour à Beaune, un droit qui sera prélevé pendant quinze jours sur le vin, et les amendes qui résulteront de l'infraction au ban de vendanges.

En 1372, promesse est faite par l'abbé de Maizières de ne pas débiter les cent queues de vin qu'il a fait entrer dans la ville, avec licence du maire, pour le service de sa maison.

En 1384, promesse du même de ne point faire entrer de vin sans autorisation.

En 1466, le duc Philippe accorde des lettres-patentes par lesquelles il partage entre la ville et son châtelain les vins saisis sur ceux qui les faisaient entrer sans la licence du maire; ce qui nous montre à cette époque et le droit d'entrée et la confiscation des vins entrés en fraude régulièrement établis.

En 1482, le roi permet à la même ville de percevoir pendant six ans un droit de 6 gros sur chaque queue de vin qui entrera dans son enceinte et ses faubourgs, de 3 gros par muid pour les habitants, et de 8 gros par queue pour les étrangers.

En 1600, le 19 août, le roi Henri IV donne à la ville de Beaune une nouvelle autorisation de percevoir un droit d'entrée de 10 sols par queue.

En 1630, Louis XIII permet de percevoir pendant six ans 13 sols 4 deniers sur chaque queue de vin; et, la même année, le Conseil d'état enjoint de percevoir le huitième du vin vendu par les cabaretiers.

En 1638, la perception de ce droit fut prolongée pour six années.

En 1643, nouvelle prolongation de neuf années.

En 1658, autre prolongation de neuf années.

Il paraît qu'à cette époque le raisin payait aussi un droit d'entrée; car on trouve dans les mêmes Archives un procès-verbal du 24 septembre 1661 relatif à l'amodiation, pour 80 livres, de l'entrée des raisins dans la ville.

De nouvelles lettres-patentes prolongèrent sans doute encore cette perception ; car on trouve dans les mêmes Archives un arrêt de 1738 qui accorde une prolongation de dix-sept années.

En 1777, nouvel arrêt du Conseil, qui accorde la perception d'un droit sur les vins, eaux-de-vie, etc.

Et, en 1785, nouvelle prolongation pour neuf années.

Avec l'établissement de ces droits d'entrée, de vendange et de circulation, et de la difficulté de leur perception, naquit un système de fraude auquel chacun eut recours pour s'y soustraire; et les Archives de la ville de Beaune renferment quelques pièces

curieuses, datant des XIIIe et XIVe siècles, qui prouvent qu'aucune classe de la société ne se faisait alors pas plus scrupule que de nos jours de *faire la fraude*, selon l'expression populaire.

On y trouve, à la date de 1403, un procès-verbal de perquisition faite par la mairie dans l'église et le prieuré de Clugny, situés sur les fossés de la ville, afin de reconnaître si les moines n'avaient pas fait un dépôt de vins contre la licence du maire.

Ainsi, depuis la Gaule romaine jusqu'à nous, les différents impôts établis sur les vins furent toujours l'objet de l'exécration populaire. Supprimés un jour, ils reparaissaient le lendemain. Tantôt perçus avec intelligence et modération, ils sont supportés avec résignation; tantôt exigés avec les formes vexatoires qui, dans presque tous les temps, les ont accompagnés, ils soulèvent contre eux les propriétaires et les vignerons. Le moindre écrit ou la plus faible plainte élevée à ce sujet est empreinte de ce fiel qui dénote une colère profonde, et il me suffira, pour en donner une idée, de prendre au hasard parmi les mille documents de cette nature publiés depuis un demi-siècle.

Les propriétaires, négociants, fabricants et débitants de la ville de Dijon, adressant, en 1817, à la chambre des Pairs et à celle des Députés une pétition pour en demander l'abolition, s'expriment ainsi :

« Une loi désastreuse pèse sur la France. Elle attaque la propriété, éteint l'industrie, « écrase le commerce. Par elle les sources de la prospérité publique sont taries et « les hommes démoralisés. Elle dévore la substance du pauvre, mine sourdement la « royauté légitime en excitant un mécontentement général et peut-être la haine chez « ceux qui en sont plus spécialement victimes.

« Inventée par le génie du mal, exécutée et augmentée par la fiscalité la plus « odieuse, elle est devenue un fléau véritable, entraînant après elle toutes les cala- « mités. » (*Bibliothèque de Dijon.*)

TONNEAUX ET TONNELIERS.

De tout temps nos vins de Bourgogne ont été recueillis, conservés et transportés dans des vases en bois de différentes grandeurs, dont la forme et la capacité semblent avoir à peine varié depuis près de dix siècles. La mesure la plus usitée, et celle qui peut être considérée comme ayant été l'unité commerciale, est le *muid*, équivalant à peu près à notre tonneau et ayant exactement la même forme. Néanmoins, dans les actes publics on trouve indiquée d'une manière peut-être aussi fréquente la *queue*, qui elle-même équivaut à deux muids. Mais il ne paraît pas que la queue, beaucoup trop considérable pour être facilement transportable, ait jamais été, après le XVe siècle, d'un usage bien général, si ce n'est pour conserver les vins; et à toutes les époques, comme de nos jours, l'expression de queue semble n'avoir été qu'une simple locution dans laquelle ce mot est employé comme équivalent de deux muids.

La *queue* a-t-elle son origine dans le *culeus* romain? et le *muid* n'est-il lui-même que le *modius?* C'est très-vraisemblable, sans être pourtant tout-à-fait certain.

La capacité du muid et de la queue, sans avoir beaucoup varié, paraît pourtant

avoir subi quelques modifications dans le cours des huit derniers siècles. Fixée le plus souvent par l'autorité municipale, elle était variable, quoique dans de faibles proportions, dans les différentes communes, et la mesure de Beaune ne fut pas toujours celle de Dijon.

Le pouvoir central essaya à plusieurs reprises d'arrêter le mal; et il existe un arrêt du Parlement de Dijon, daté de 1475, qui défend de relier les vins de Beaune en autres tonneaux que ceux en usage en Bourgogne. (*Archives de Beaune.*)

Pour cette dernière ville, au XVI[e] siècle, la *queue* de vin équivalait à deux *muids* ou *poinçons*, le *muid* à deux *feuillettes* ou *demi-muids*, la *feuillette* à neuf *setiers*, le *setier* à huit *pintes*, qui elle-même contenait 1 litre 62 centilitres.

Le setier contenait donc 12 litres 96 centilitres, la feuillette 117 litres 64 centilitres, le poinçon ou muid 235 litres 28 centilitres, la queue 470 litres 56 centilitres.

Ce n'est pas lorsque tout était réglementé que nos aïeux auraient oublié un objet aussi indispensable au commerce des vins que les vases destinés à les contenir. Aussi voyons-nous dans les Statuts qui réglaient le métier de tonnelier à Dijon, en 1445, que toute pièce neuve à deux fonds devait être signée du *seing* du maître et de celui de l'ouvrier travaillant sous ses ordres, jaugée et marquée par les jurés délégués à cet effet.

Les queues et poinçons devaient être barrés, les queues sommelées, les barres de chêne attachées à la queue à trois chevilles, et au muid à deux chevilles de chaque côté. La tolérance de capacité était d'un setier par muid et de deux setiers par queue. Tout vaisseau trop petit était confisqué, et une amende était prononcée contre le tonnelier qui livrait des poinçons où se trouvaient du *bois rouge*, plus d'une ligne d'aubier, *borsure*, *encoignure*, *mauvaise façon*, *gorge coupée* et trop d'*artusons*.

Le millier de *marrien* (merrain) pour queue ou poinçon désignait la quantité de bois nécessaire pour faire 50 queues ou 50 poinçons; il contenait 1,600 pièces, à savoir : 1,100 pour douves et 500 pour fonds. Le millier de merrain pour demi-muid contenait 1,000 pièces, à savoir : 700 de douves et 300 de fonds.

Le faisceau de cercles en contenait 10 douzaines, et il était expressément défendu de mêler des cercles secs et des cercles verts.

Tout paquet de cercles mis en vente reconnu défectueux ou incomplet par les jurés-tonneliers est confisqué. Chaque paquet doit contenir vingt-quatre cercles. (*Archives de Dijon.*)

La douzaine d'osiers comprenait 12 poignées, et la poignée contenait 30 osiers fendus en trois; ce qui donnait pour la poignée 90 brins ou quartiers. Tout paquet d'osiers vermicelés, trop courts, échauffés, trop petits, etc., etc., ne pouvait être mis en vente, sous peine d'amende. (*Archives de Dijon.*)

Les Statuts des tonneliers de 1725 reproduisent toutes ces recommandations. Il y est dit que tout maître tonnelier mettra sa marque sur les poinçons et feuillettes qu'il fabriquera, et qu'il sera responsable de toutes défectuosités, telles que *encoignures*,

joints fêlés, borsures, gorge coupée, rognures trop profondes, etc., etc.; chaque poinçon devra être garni de seize cercles et chaque feuillette de quatorze.

Le seul bois admis pour la fabrication des tonneaux est le chêne sans aubier. On ne doit jamais employer de vieux bois *réparé, reblanchi et redoublé.*

Le tonnelier est responsable des pertes de vins qui pourraient arriver par vermisseaux ou artusins, joints foulés, etc., etc., si le tonneau est employé avant la Saint-Martin d'hiver.

Le prix de la queue, du poinçon, de la feuillette ou du setier ne pouvait être fixé d'une manière permanente et ne paraît, en effet, l'avoir été que dans des cas exceptionnels. Ce prix est très-variable; il devient excessif quand la récolte est abondante et bonne; il baisse de moitié ou des trois quarts quand elle est faible. Dans le premier cas, il atteint souvent le prix du vin ordinaire lui-même et quelquefois même le double, comme il arriva en 1720, par exemple, où les poinçons valurent 36 livres la queue, les vins fins de Nuits valant 78 livres et les vins inférieurs 18 livres.

Nul ne pouvait faire de tonneaux pour autrui à moins d'être reçu tonnelier. Il fut néanmoins toujours loisible à chacun de fabriquer ceux dont il avait besoin pour sa propre récolte.

Dès le commencement du XV[e] siècle, tout tonnelier qui voulait ouvrir boutique à Dijon était tenu de fabriquer de ses mains et sous les yeux des jurés-tonneliers de la ville deux ou trois pièces, et n'était admis à exercer son industrie que lorsqu'il avait fait preuve de capacité suffisante. Il recevait alors un seing qu'il devait apposer sur tous ses ouvrages. Cet usage se perpétua jusqu'à la fin du siècle dernier.

Quatre fois dans l'année des jurés-tonneliers, nommés à l'élection par les tonneliers réunis, faisaient, accompagnés par un officier de police, une visite chez tous les maîtres, et *devaient tenir la main à ce qu'il ne se commît aucun abus ni malversation audit métier.*

« Tous les maîtres tonneliers, dit l'article 22 des Statuts de 1725, seront tenus de « se trouver aux assemblées de leur communauté et porteront respect à leurs « anciens; ils ne diront leur sentiment que suivant leur ordre d'ancienneté, sans « qu'il leur soit loisible de quitter l'assemblée avant que les délibérations ne soient « rédigées et signées, à peine de vingt sols d'amende. »

Le tonnelier n'avait pas seulement le privilége de fabriquer et réparer les tonneaux; nul autre que lui ne pouvait soutirer pour autrui les vins dans les villes, faubourgs et banlieue des villes; et, jusqu'au XVI[e] siècle, ce furent presque toujours les jurés-tonneliers qui furent chargés de goûter les vins mis en vente, soit pour en apprécier la valeur, soit pour reconnaître s'ils n'étaient pas altérés ou frelatés.

DÉGUSTATEURS, GOURMETS OU COURTIERS.

Néanmoins les maires choisirent souvent aussi parmi les vignerons ceux à qui ils confiaient ces fonctions importantes. Mais, depuis le milieu du XVIe siècle, les jurés-vignerons ou les jurés-tonneliers se virent privés d'une prérogative qui, à partir de cette époque, constitua une fonction spéciale.

Presque oublié de nos jours, le gourmet joua dans les siècles derniers un rôle des plus importants; c'était lui qui, par la dégustation, fixait le prix du vin apporté sur le marché, vérifiait s'il avait bien été récolté dans les climats indiqués par le vendeur, s'il ne provenait que de raisins pinots ou d'un mélange de pinots et de gamets, si on y avait mêlé des vins blancs ou des vins de différentes années, etc., etc.

Le gourmet trouvait dans sa science moyen de prononcer presque infailliblement, assurait-il, sur tous ces points et se jouait des plus grandes difficultés. Nombre de procès furent jugés de par l'autorité des dégustateurs jurés, et des procès-verbaux et des saisies furent faits par milliers sur leurs témoignages.

Le plus souvent les gourmets étaient en même temps courtiers, et, seuls ou adjoints à un certain nombre de jurés-vignerons et tonneliers, avaient la haute direction du commerce des vins.

En 1576, le maire et les échevins de Beaune prirent une délibération qui ordonnait que tous les vins seraient dégustés et marqués, et les tonneaux jaugés. Il en était de même à Dijon, où nul vin ne pouvait être mis en vente sans avoir été goûté et marqué. En 1666, le gourmet percevait, à Dijon, deux sols par muid qu'il goûtait et jaugeait.

« Le courtier devait conduire le marchand étranger fidèlement et sans accep-
« tion de personne dans les caves. Il ne devait souffrir qu'on vendît aucun vin qui
« ne fût pas de bonne qualité.

« Il ne pouvait exiger aucune chose des marchands qui achetaient les vins, mais
« seulement dix sols par queue des habitants qui auront vendu leur vin. » (*Règlement de* 1672.)

Le courtier se trouvait ainsi l'intermédiaire obligé, indispensable dans toutes les ventes publiques entre le vendeur et l'acheteur. Presque toutes les ventes entre particuliers dépendaient aussi, de près ou de loin, de sa juridiction.

Avec un tel pouvoir, il est peu étonnant de voir les marchands et les producteurs plus ou moins rançonnés par les gourmets. Nulle fonction ne souleva jamais plus de plaintes et ne fut l'objet de plus de règlements.

Souvent les maires furent obligés de destituer ou de faire poursuivre les courtiers ou gourmets prévaricateurs, comme il arriva en 1601 à Dijon, où les huit gourmets, convaincus d'avoir marqué du mauvais vin, furent condamnés à l'amende et destitués.

Les règlements les plus sévères furent publiés contre les courtiers; on leur interdit tout achat de vin et toute spéculation avouée ou secrète sur cette marchandise; on

les obligea à tenir un registre exact de toutes les ventes auxquelles ils assistaient, etc., etc.

Le salaire des jurés-tonneliers, gourmets, courtiers, était toujours payé par les parties, presque toujours par le vendeur. En 1666, il était de deux sols par muid goûté et jaugé. Il paraît que ce prix n'a pas varié depuis pour les vins amenés à l'étape.

En 1711, nous trouvons les courtiers transformés en commissionnaires responsables. « Alors ils touchaient 1 sol par livre jusqu'à 60 livres pour chaque queue de vin, « et au-dessus de 60 livres six deniers par livre, à prendre sur le vendeur et non sur « l'acheteur ; le gourmet ne pouvait exiger ou recevoir aucun présent au-delà dudit « salaire, directement ou indirectement, à peine de concussion. Moyennant lesdits « salaires, lesdits courtiers étaient garants et responsables envers les vendeurs du « prix des achats et exécution des marchés. » (*Règlement de police de Dijon.*)

COMMERCE DES VINS.

Les pages qui précèdent ont montré de quelles entraves était chargé le commerce des vins. Ces embarras n'en sont pourtant qu'une faible partie. Aux priviléges des gourmets, des courtiers, des tonneliers, il faudrait encore ajouter les priviléges des marchands de vin en gros, les priviléges des marchands de vin en détail, les priviléges des habitants récoltants, les priviléges des vignerons, les priviléges des *privilégiés,* les priviléges des villes, les impôts, etc., etc. Au milieu de ce dédale de règlements souvent contradictoires, de cette lutte entre les industries qui devaient se prêter un mutuel appui, on se perd à retrouver les droits de chacun, et on se demande comment, dans les siècles derniers, le commerce de nos vins était possible.

L'habitant de Beaune ou de Nuits ne pouvait venir mettre en vente des vins sur le marché de Dijon qu'à des époques déterminées, et *vice versa.* Souvent l'habitant de la ville voisine ne pouvait même venir acheter sur le marché.

Les vins amenés au marché et non vendus devaient être immédiatement emportés hors de la ville ou déposés à la halle au vin, où on leur faisait payer un droit souvent considérable, et le marchand forain ne pouvait vendre son vin qu'au marché. Pour Dijon, il pouvait y apporter du vin blanc toute l'année, mais les vins clairets seulement du 15 février au 15 octobre, etc., etc., etc.

Il fallut, en 1620, une ordonnance du roi séant en son conseil pour annuler certaines défenses absolues des villes et ordonner que le commerce du vin sera et demeurera libre entre les villes de Dijon, Beaune et autres du duché, sans lever néanmoins la défense faite à ceux de la ville de Beaune de venir vendre à Dijon des vins clairets du 15 octobre au 15 février.

Ajoutons à toutes les difficultés que nous venons d'indiquer celles qui naissaient encore des embarras apportés à l'exercice de la profession de marchand de vin en gros, difficultés qui sont loin d'être de peu d'importance, comme on pourra en juger par l'extrait suivant des Statuts de cette corporation, qui ne fut réellement constituée

qu'à la fin du XVII[e] et au commencement du XVIII[e] siècle, et qui paraît n'avoir été qu'un démembrement de celle des tonneliers.

« Que des aspirans audit etat et traficq, il n'en sera reçu aucun qu'il n'ait été informé par devant MM. les vicomte mayeur et echevins de la ville des age, naissance, mœurs et religion desdits aspirans, de même que de leur capacité, suffisance et experience audit etat et traficq en présence des gardes jurés et des anciens dudit corps et communauté; que si lesdits aspirans seroient diffamés de quelque vice dont ils pourroient encourir quelque notte d'infamie, et s'ils ne professoient ouvertement la religion catholique, apostolique et romaine, seront lesdits gardes jurés et anciens dudit corps tenus d'en avertir M. le procureur syndicq de cette ville pour les faire rejetter dudit etat. »

L'aspirant devait en outre payer 26 livres pour enregistrement du brevet d'apprentissage, 120 livres pour droit de réception, 3 livres aux gardes jurés.

PRIX DES VINS A DIFFÉRENTES ÉPOQUES.

En 1367 et 1368, la queue de vin de Vougeot fut vendue 7 livres.

(*Extrait des Comptes de l'abbaye de Cîteaux.*)

En 1350 et 1354, la valeur du muid de vin ordinaire de Beaune fut fixée à 20 sols dijonnais, et le muid de vin de Volnay et Pommard à 15 sols dijonnais.

(*Archives de Beaune.*)

Dans les XV[e], XVI[e] siècles et suivants, la Chambre de ville de Dijon faisait chaque année cadeau d'une quantité plus ou moins considérable de bons vins du pays soit aux ducs, soit aux gouverneurs, soit à des rois ou princes étrangers. Dans les comptes relatifs à ces achats, et conservés aux Archives, on trouve que la queue des meilleurs vins est payée :

1412 — 13 francs.	1489 — 24 francs.	1550 — 21 francs 1/2.
1420 — 9 francs.	1496 — 10 francs.	1560 — 7 livres.
1431 — 10 francs.	1497 — 48 francs.	1569 — 14 livres.
1445 — 16 francs.	1498 — 12 francs.	1571 — 36 livres.
1450 — 28 francs.	1500 — 11 fr. 3 gros.	1578 — 24 livres.
1461 — 18 francs.	1510 — 7 francs.	1590 — 19 écus.
1470 — 8 francs.	1520 — 8 francs.	1594 — 10 écus.
1479 — 20 francs.		

Dans presque toutes les communes de la Côte-d'Or, l'habitude prise de faire cultiver les vignes en donnant une portion de la récolte au vigneron nécessita la fixation officielle du prix des vins, de manière que le vigneron auquel le propriétaire avait fait des avances et qui voulait se libérer en lui cédant sa part de récolte pût le faire sur une base équitable. A cet effet, un certain nombre de jurés-vignerons et de propriétaires se réunissaient chaque année au mois de novembre, de décembre ou de janvier, et fixaient le prix des vins récoltés dans chaque climat. On appela cette fixation du nom de *taux des gros fruits*. Les Archives de la ville de Nuits renferment de très-intéressants documents à cet égard; nous en extrayons les suivants :

Valeur des Vins provenant des différents climats situés sur les territoires de la ville de Nuits et des communes voisines depuis 1660 jusqu'à 1680.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																			
	1660	1661	1662	1663	1664	1665	1666	1667	1668	1669	1670	1671	1672	1673	1674	1675	1676	1677	1678	1679
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
Saint-Georges, Cailles, Porets, Vaucrains, Pruilleys, Vallerots, Chaignots, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras.	48	30	36	60	42	54	39	36	75	30	30	46	30	48	54	57	45	33	26	30
Autres climats de Nuits.	48	30	36	60	42	54	39	36	75	30	30	40	27	45	50	54	42	30	23	26
Vougeot, rouge et blanc.	48	30	36	60	42	54	39	36	75	30	30	36	30	48	54	54	42	30	23	26
Vosne.	45	30	36	60	42	50	36	36	75	30	30	46	30	48	50	54	42	30	23	26
Dessus de Flagey.	45	30	36	60	42	50	36	36	75	30	30	46	30	48	50	54	42	30	23	26
Dessus de Premeaux.	45	27	36	60	42	50	36	36	75	30	30	46	30	48	50	54	42	30	23	26
Bas de Premeaux.	45	27	30	56	38	44	25	30	60	25	22	30	24	45	36	37	33	24	17	19
Chambolle	45	27	36	60	40	50	36	36	75	30	30	28	30	48	50	54	42	36	23	26
Morey.	45	27	30	56	38	50	33	32	60	25	28	28	24	40	45	47	38	20	19	22
Arrière-Côtes, rouge.	27	18	20	33	24	27	18	22	36	16	19	22	14	20	24	27	20	16	12	14
Arrière-Côtes, blanc.	27	18	20	33	24	27	18	22	36	16	19	22	14	20	24	27	20	16	12	14
Pays bas, rouge	27	18	20	33	24	27	18	22	36	16	19	»	14	20	21	27	20	16	12	14
Pays bas, blanc..	27	18	20	33	24	27	18	22	36	16	19	»	14	20	21	27	20	16	12	14

Valeur des vins provenant des différents climats situés sur les territoires de la ville de Nuits et des communes voisines depuis 1680 jusqu'à 1700.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																			
	1680	1681	1682	1683	1684	1685	1686	1687	1688	1689	1690	1691	1692	1693	1694	1695	1696	1697	1698	1699
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
Saint-Georges, Cailles, Porets, Vaucrains, Pruilleys, Vallerots, Chaignots, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras.	30	31	36	30	30	42	33	30	36	57	72	80	105	88	115	78	130	114	132	95
Autres climats de Nuits	26	27	33	27	27	39	30	27	30	57	72	80	105	80	115	72	130	114	114	95
Vougeot, rouge et blanc.	26	28	31	27	27	40	33	30	30	54	66	72	98	76	107	73	123	108	123	92
Vosne.	26	28	31	27	27	39	30	27	30	54	66	72	98	76	107	73	123	108	123	92
Dessus de Flagey.	26	28	31	27	27	39	30	27	30	54	66	72	98	76	107	73	123	108	123	92
Dessus de Premeaux.	26	28	31	27	27	39	30	27	30	54	66	72	98	76	107	»	123	108	123	92
Bas de Premeaux.	18	23	»	»	20	»	27	20	»	»	»	»	»	66	»	60	100	96	104	82
Chambolle	26	28	31	27	27	39	30	27	30	»	66	72	98	76	107	64	115	103	106	87
Morey.	24	25	»	24	24	34	27	24	27	48	60	64	95	66	100	60	100	96	104	82
Arrière-Côtes, rouge.	14	18	18	14	12	22	18	15	18	27	36	36	50	28	50	24	51	48	42	28
Arrière-Côtes, blanc.	14	18	18	14	12	22	18	15	18	27	36	36	50	28	50	20	45	48	42	28
Pays bas, rouge	14	18	18	14	12	22	18	15	18	27	36	36	50	28	50	20	42	48	42	28
Pays bas, blanc	14	18	18	14	12	22	18	15	18	27	34	33	50	28	50	20	42	42	40	28

Valeur des Vins provenant des différents climats situés sur les territoires de la ville de Nuits et des communes voisines depuis 1700 jusqu'à 1720.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																			
	1700	1701	1702	1703	1704	1705	1706	1707	1708	1709	1710	1711	1712	1713	1714	1715	1716	1717	1718	1719
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
Saint-Georges, Cailles, Porets, Vaucrains, Pruilleys, Vallerots, Chaignots, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras.	105	151	90	110	125	120	80	90	115	Récolte nulle.	280	120	126	174	190	105	90	95	120	115
Autres climats de Nuits.	88	151	90	85	125	100	60	72	90		280	95	100	135	150	80	70	80	100	85
Vougeot, rouge et blanc.	90	130	90	105	120	118	78	85	110		265	115	118	168	155	102	85	92	115	115
Vosne.	90	130	80	100	120	118	78	85	110		265	100	115	135	160	100	82	90	112	100
Dessus de Flagey.	90	130	80	100	120	118	78	85	110		265	100	115	135	160	100	82	90	112	100
Dessus de Premeaux.	90	130	80	100	120	118	78	88	110		265	100	115	135	160	100	82	90	112	100
Bas de Premeaux.	63	100	70	75	90	»	»	55	69		170	70	70	»	70	55	48	54	90	45
Chambolle	78	100	70	66	90	72	46	40	82		210	80	80	123	80	60	60	62	60	46
Morey.	63	90	60	60	80	60	45	38	80		200	78	87	120	90	63	60	60	63	50
Arrière-Côtes, rouge.	20	36	28	35	40	33	16	15	36		90	20	15	40	45	24	24	24	28	24
Arrière-Côtes, blanc.	20	30	24	30	35	30	15	14	25		65	19	15	35	40	20	20	20	24	22
Pays bas, rouge	20	30	30	24	30	24	13	14	25		80	20	18	40	45	22	22	23	24	22
Pays bas, blanc..	16	30	30	24	30	24	13	14	25		85	20	18	40	45	22	22	23	24	22

Valeur des Vins des divers climats situés sur le territoire de la ville de Nuits et des communes voisines, d'après des registres officiels, depuis 1720 jusqu'à 1738.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																	
	1720	1721	1722	1723	1724	1725	1726	1727	1728	1729	1730	1731	1732	1733	1734	1735	1736	1737
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
St-Georges, Cailles, Porets, Prulliés, Vallerots, Vaucrains, Torcy, Chaniots, Cras, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras	78	150	170	160	85	60	290	130	120	70	120	135	190	200	220	150	320	130
Autres climats de la ville de Nuits	48	120	140	130	85	48	240	100	100	45	90	100	150	150	180	120	280	100
Clos de Vougeot, rouge	78	148	165	150	80	57	280	128	118	69	118	134	188	120	218	148	315	250
Clos de Vougeot, blanc	70	100	90	75	70	30	200	128	118	69	118	134	188	120	218	148	315	250
Vosne, dessus de Flagey et de Premeaux	68	145	162	150	70	56	270	120	110	68	115	130	185	190	220	145	310	140
Gilly, bas de Flagey et de Premeaux	32	75	90	75	45	36	170	60	55	40	60	75	110	110	220	90	180	80
Chambolle	43	90	110	90	55	40	190	80	70	60	83	100	155	60	150	144	250	165
Morey	42	87	107	88	52	38	185	78	75	62	80	95	140	70	145	140	240	150
Prissey, Comblanchien et monts de Boncour-la-Ronce, rouge	27	55	75	66	42	32	125	45	40	38	42	48	45	80	90	80	160	60
Corgoloin	26	50	70	65	41	30	100	40	35	32	36	42	40	66	70	70	120	45
Comblanchien, Prissey et monts de Boncour-la-Ronce, blanc	21	40	55	45	32	26	80	33	30	25	30	28	33	55	55	60	100	36
Villers-la-Faye et Magny, rouge	24	42	55	48	35	28	90	36	33	30	34	38	38	70	75	72	125	44
Villers-la-Faye et Magny, blanc	20	33	48	40	28	25	70	30	28	22	25	24	25	55	50	50	90	34
Villars-Fontaine et Segrois, vins clairets	22	40	58	50	33	26	75	34	32	27	28	32	30	60	65	66	120	40
Arrière-Côtes, rouge	21	30	45	40	30	25	66	30	30	25	23	28	24	55	55	55	100	35
Arrière-Côtes, blanc	16	30	40	33	27	22	50	25	25	20	18	20	20	50	45	50	80	30
Pays bas	18	20	40	33	28	23	60	25	24	20	16	20	20	50	40	50	90	30

Valeur des Vins des divers climats situés sur le territoire de la ville de Nuits et des communes voisines, d'après des registres officiels, depuis 1738 jusqu'à 1756.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																	
	1738	1739	1740	1741	1742	1743	1744	1745	1746	1747	1748	1749	1750	1751	1752	1753	1754	1755
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
St-Georges, Cailles, Porets, Prulliés, Vallerots, Vaucrains, Torey, Chaniots, Cras, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras	250	160	50	290	160	170	110	260	275	140	320	290	300	110	210	230	100	100
Autres climats de la ville de Nuits	200	120	50	»	120	140	70	200	200	100	240	230	240	90	170	190	75	75
Clos de Vougeot, rouge	245	150	50	»	160	200	110	260	275	140	320	290	300	110	210	230	100	100
Clos de Vougeot, blanc	245	150	50	»	160	200	110	260	275	140	320	290	300	110	210	230	100	100
Vosne, dessus de Flagey et de Premeaux	230	150	50	»	160	170	105	250	265	130	310	280	290	105	200	220	90	90
Gilly, bas de Flagey et de Premeaux	125	90	50	270	85	80	60	140	120	80	150	140	146	65	90	110	60	60
Chambolle	150	110	45	270	110	115	80	170	190	110	230	180	220	95	145	195	80	78
Morey	140	100	45	130	105	110	75	160	180	105	220	170	210	90	140	190	76	75
Prissey, Comblanchien et monts de Boncour-la-Ronce, rouge	70	55	25	130	60	80	65	110	120	80	145	140	125	54	90	100	50	60
Corgoloin	70	50	25	100	45	60	55	100	110	65	130	120	60	46	50	»	45	55
Comblanchien, Prissey et monts de Boncour-la-Ronce, blanc	45	36	25	110	30	36	40	55	70	60	90	85	45	45	36	45	34	45
Villers-la-Faye et Magny, rouge	60	38	22	90	34	48	48	80	75	45	100	95	60	42	41	40	40	48
Villers-la-Faye et Magny, blanc	40	30	22	100	24	30	36	45	50	36	80	75	40	38	32	30	30	38
Villars-Fontaine et Segrois, vins clairets	52	40	22	90	38	45	42	65	75	40	100	90	60	40	45	42	40	48
Arrière-Côtes, rouge	48	30	22	90	28	40	36	48	66	30	90	85	55	38	36	33	33	42
Arrière-Côtes, blanc	36	24	22	90	20	30	30	40	48	28	75	70	40	33	25	28	28	32
Pays bas	36	24	20	90	30	33	30	40	50	55	80	80	40	32	25	28	28	36

Valeur des Vins des divers climats situés sur le territoire de la ville de Nuits et des communes voisines, d'après des registres officiels, depuis 1756 jusqu'à 1774.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :																	
	1756	1757	1758	1759	1760	1761	1762	1763	1764	1765	1766	1767	1768	1769	1770	1771	1772	1773
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
St-Georges, Cailles, Porets, Prulliés, Vallerots, Vaucrains, Torey, Chaniots, Cras, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras	90	300	160	320	310	150	160	54	270	104	280	140	170	300	480	370	255	300
Autres climats de la ville de Nuits	70	260	120	270	260	115	120	48	225	80	230	120	130	240	400	285	195	230
Clos de Vougeot, rouge	90	300	160	300	305	140	150	52	260	100	270	135	165	290	470	360	265	300
Clos de Vougeot, blanc	90	300	160	300	305	140	150	52	260	100	270	135	165	290	470	360	265	300
Vosne, dessus de Flagey et de Premeaux	85	290	150	310	305	140	150	52	260	100	270	135	165	290	470	360	265	290
Gilly, bas de Flagey et de Premeaux	57	145	110	120	108	60	65	38	90	60	100	88	110	130	190	160	110	120
Chambolle	78	200	135	220	210	105	115	50	200	95	200	120	145	250	400	270	220	220
Morey	75	180	130	220	203	100	110	48	195	90	195	115	140	240	390	260	220	210
Prissey, Comblanchien et monts de Boncour-la-Ronce, rouge	57	140	115	132	120	46	50	36	80	63	100	85	105	135	200	180	110	120
Corgoloin	52	110	100	75	40	30	32	30	55	48	45	80	90	95	90	110	60	110
Comblanchien, Prissey et monts de Boncour-la-Ronce, blanc	46	75	80	50	38	26	26	26	45	34	65	75	85	90	110	100	45	65
Villers-la-Faye et Magny, rouge	45	80	85	62	32	30	30	28	46	38	50	75	82	80	90	90	36	60
Villers-la-Faye et Magny, blanc	36	70	75	48	27	25	24	24	36	32	60	70	78	75	85	80	36	45
Villars-Fontaine et Segrois, vins clairets	45	75	90	62	32	30	32	30	52	40	46	75	82	80	110	100	48	70
Arrière-Côtes, rouge	46	66	76	52	28	28	28	28	45	36	56	75	82	80	85	80	40	54
Arrière-Côtes, blanc	30	60	66	45	25	24	23	23	34	30	44	70	78	75	80	75	30	45
Pays bas	32	50	66	78	26	26	24	22	40	28	45	70	78	76	90	80	30	48

Valeur des Vins des divers climats situés sur le territoire de la ville de Nuits et des communes voisines, d'après des registres officiels, depuis 1774 jusqu'à 1789.

NOMS DES CLIMATS.	PRIX DE LA QUEUE PENDANT LES ANNÉES :															
	1774	1775	1776	1777	1778	1779	1780	1781	1782	1783	1784	1785	1786	1787	1788	1789
	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.	livres.
St-Georges, Cailles', Porets, Prulliés, Vallerots, Vaucrains, Torey, Chaniots, Cras, Grandes et Petites-Charmottes, Saint-Julien, Vignes-Rondes, Murgey, Argillas, Rue-de-Chaux et Cras.	300	240	180	350	270	220	180	155	110	280	230	95	170	230	320	150
Autres climats de la ville de Nuits.	220	160	110	260	200	160	120	105	70	200	170	60	120	150	240	110
Clos de Vougeot, rouge	300	240	180	350	270	220	180	155	110	280	230	95	170	230	320	150
Clos de Vougeot, blanc	300	240	180	350	270	220	180	155	110	280	230	95	170	230	320	150
Vosne, dessus de Flagey et de Premeaux. . . .	290	230	170	340	260	210	170	145	100	270	220	85	160	215	310	140
Gilly, bas de Flagey et de Premeaux.	120	90	70	120	100	90	70	40	40	80	70	35	45	70	130	72
Chambolle	220	180	125	260	190	145	120	110	85	200	180	75	135	180	270	115
Morey.	210	165	110	245	180	135	110	100	80	190	170	70	125	170	260	110
Prissey, Comblanchien et monts de Boncour-la-Rouce, rouge	120	85	80	130	110	95	80	50	45	85	80	40	50	90	130	80
Corgoloin.	110	80	65	85	80	65	60	30	35	70	70	24	36	80	100	72
Comblanchien, Prissey et monts de Boncour-la-Ronce, blanc.	66	60	50	80	70	70	55	24	30	55	55	20	30	80	80	60
Villers-la-Faye et Magny, rouge	60	60	55	65	65	60	55	24	30	55	45	24	36	60	60	60
Villers-la-Faye et Magny, blanc	45	50	48	75	55	50	50	20	27	45	40	18	30	50	50	50
Villars-Fontaine et Segrois, vins clairets. . . .	70	63	63	80	75	70	60	30	35	70	60	27	45	45	80	72
Arrière-Côtes, rouge.	54	50	55	75	60	55	50	24	30	50	45	20	36	65	60	60
Arrière-Côtes, blanc.	45	45	48	65	50	50	45	20	27	45	40	16	30	45	45	45
Pays bas	50	48	48	65	50	50	45	20	27	45	40	20	30	45	50	50

Observations sur l'abondance de la récolte et la qualité des Vins pour les vignes du territoire de la ville de Nuits et des communes environnantes, de 1720 à 1770.

1720. Récolte très-abondante. Les tonneaux se vendirent jusqu'à 36 livres la queue; le vin fut très-bon et se vendit bien.
1721. — ordinaire; vins assez bons.
1722. — ordinaire; vins assez bons.
1723. — ordinaire; vins bons. Les vignes de Nuits furent grêlées.
1724. — abondante; vins assez bons.
1725. — abondante. Année très-pluvieuse; vins mauvais.
1726. — extrêmement faible; vins assez bons.
1727. — faible; vins de qualité médiocre.
1728. — ordinaire; vins excellents.
1729. — abondante. Vendanges pluvieuses; qualité médiocre.
1730. — très-abondante; qualité médiocre. Pluies avant et pendant les vendanges.
1731. — ordinaire; vins fort bons.
1732. — très-faible; qualité médiocre.
1733. — très-faible; qualité médiocre. Pluies et brouillards pendant la fleur.
1734. — faible; qualité assez bonne. Brouillards et pluies pendant la fleur.
1735. — très-faible; vins mauvais.
1736. — faible; vins assez bons. Gelées les 16 et 17 mai; pluies et brouillards pendant la fleur.
1737. — très-faible; les vignes ayant été frappées deux fois par la grêle : le 6 juin et le 30 août.
1738. — très-faible; vins assez bons. Grêle sur une partie du territoire le 30 août.
1739. — faible; qualité assez bonne. Une partie du territoire fut frappée par la grêle le 7 juillet.
1740. — très-faible; qualité mauvaise. Gelées au printemps et pluies toute l'année.
1741. — presque nulle; qualité médiocre. Gelées le 1er mai et jours suivants jusqu'au 15.
1742. — assez abondante; qualité médiocre.
1743. — assez abondante; vins de bonne qualité.
1744. — assez abondante; vins assez bons.
1745. — peu abondante; vins de bonne qualité. Des pluies froides survenues pendant la fleur ont fait couler presque toutes les fleurs.
1746. Mêmes observations que pour l'année précédente.
1747. Récolte assez abondante; mauvaise qualité. Vingt-un jours de pluies dans le mois de septembre.
1748. — faible; qualité bonne.
1749. — très-peu abondante; qualité médiocre.
1750. — assez abondante; très-bonne qualité.
1751. — assez abondante; mauvaise qualité. Pluies froides en septembre.
1752. — très-abondante; vins de qualité médiocre.
1753. — abondante; très-bonne qualité.
1754. — abondante; mauvaise qualité.

1755. Récolte assez abondante ; qualité médiocre.
1756. — ordinaire; vins médiocres.
1757. — ordinaire ; assez bonne qualité.
1758. — abondante ; vins de qualité médiocre.
1759. — très-faible ; vins de bonne qualité. Grêle sur presque tout le territoire.
1760. — ordinaire ; vins très-bons.
1761. — assez abondante ; médiocre qualité.
1762. — assez abondante ; vins fort bons.
1763. — assez abondante ; vins très-mauvais.
1764. — assez abondante ; vins fort bons, mais avec peu de couleur.
1766. — ordinaire ; vins assez bons.
1767. — ordinaire ; bonne qualité.
1768. — très-peu abondante ; mauvaise qualité.
1769. — faible ; qualité médiocre.
1770. — assez abondante ; très-bonne qualité.

M. le docteur Morelot a publié dans sa *Statistique de la Vigne* les renseignements suivants sur la quantité et la qualité des récoltes depuis 1787 jusqu'à 1830 :

1787. Récolte assez abondante ; qualité médiocre. Pluie en juin, peu propice.
1788. — médiocre ; qualité très-supérieure. Année chaude et favorable.
1789. — nulle ; qualité nulle. L'hiver fut si rigoureux, qu'une partie des ceps périrent : tous les bourgeons furent gelés.
1790. — médiocre ; qualité médiocre. L'année se ressentit encore des froids de 1789 ; elle fut peu favorable.
1791. — médiocre ; qualité très-supérieure. Année très-chaude, propice à la vigne.
1792. — médiocre ; qualité très-faible. Année très-pluvieuse.
1793. — abondante ; qualité médiocre. L'été, quoique favorable, eut des pluies froides qui altérèrent la qualité du vin.
1794. — abondante ; qualité assez passable. Chaleurs vives, pluies trop fréquentes.
1795. — abondante ; qualité très-supérieure. L'été fut chaud et entremêlé de pluies très-favorables à la vigne.
1796. — médiocre ; qualité très-médiocre. Année froide et pluvieuse.
1797. — nulle ; qualité nulle. Les pluies commencèrent le 15 juin et finirent le 1er juillet : tous les raisins coulèrent.
1798. — médiocre ; qualité supérieure. Été chaud et propice.
1799. — abondante ; qualité très-médiocre. Année pluvieuse et froide.
1800. — presque nulle ; qualité médiocre. Année pluvieuse et froide.
1801. — médiocre ; qualité passable. Été favorable, mais trop de pluie.
1802. — très-médiocre ; qualité très-supérieure. Une gelée arrivée les 16 et 17 mai perdit les vignes ; le reste de l'été fut très-propice.
1803. — très-abondante ; qualité passable. Beau temps, mais peu de chaleur.
1804. — très-abondante ; qualité très-médiocre. Pluies fréquentes, vers abondants dans les raisins, qui communiquèrent au vin un goût de pourri.
1805. — très-abondante ; qualité mauvaise. Depuis le mois de juillet, ciel contraire à la vigne ; dès le 12 octobre il tomba beaucoup de neige.

1806. Récolte médiocre; qualité très-bonne. Temps propice, été favorable, automne superbe.

1807. — abondante; qualité bonne. Temps chaud, favorable à la vigne, mais orageux; alternatives fréquentes de pluie et de chaleurs vives.

1808. — assez abondante; qualité médiocre. Les orages désolèrent nos vignobles.

1809. — très-médiocre; qualité mauvaise. Été constamment défavorable; gelée le 14 octobre.

1810 (1). — médiocre; qualité médiocre. La plus grande partie de l'été contraire à la vigne, septembre propice.

1811. — très-médiocre; qualité très-supérieure. Gelée le 11 avril, deux tiers de la récolte perdus. Été si favorable, que les raisins repoussèrent et donnèrent une petite récolte.

1812. — très-abondante; qualité très-médiocre. Été pluvieux, froid, contraire à la vigne.

1813. — très-médiocre; qualité mauvaise. Année pluvieuse; vers dans les vignes, qui donnèrent au vin un mauvais goût.

1814. — très-médiocre; qualité médiocre. Beaucoup de pluies et d'orages; la grêle ravagea toute la Côte à diverses reprises.

1815. — très-médiocre; qualité très-supérieure. Chaleurs considérables, temps propice à la vigne.

1816. — nulle; qualité nulle. Pluies continuelles depuis le mois de mai jusqu'en décembre, qui anéantirent toutes les récoltes.

1817. — très-médiocre; qualité mauvaise. Année très-défavorable; gelée dès les premiers jours d'octobre.

1818. — très-abondante; qualité assez bonne. Temps assez propice, trop sec; la vigne en souffrit.

1819. — assez abondante; qualité supérieure. Année chaude et favorable à la vigne.

1820. — médiocre; qualité médiocre. Partie de l'été pluvieuse, l'autre propice; mais le raisin avait souffert. Gelée dès le commencement d'octobre.

1821. — très-médiocre; qualité mauvaise. Pluies froides, gelée blanche en juin, temps très-défavorable en juillet et août.

1822. — assez abondante; qualité très-supérieure. Année extraordinaire pour le beau ciel dont on a joui. Point d'hiver, temps propice. On eût pu vendanger le 15 août.

1823. — médiocre; qualité très-médiocre. Pluies en juin et en juillet, temps propice en septembre; mais le raisin avait souffert.

1824. — médiocre; qualité très-médiocre. Temps inconstant; froid ou chaleur extrême, année très-défavorable.

1825. — médiocre; qualité très-supérieure. Année chaude et entremêlée de petites pluies très-favorables à la vigne.

1826. — très-abondante; qualité mauvaise. Année excessivement brûlante; une partie des raisins furent grillés, les vers en avaient lésé l'autre

(1) 1810 fut très-funeste au commerce de Beaune : les vins, jugés d'abord excellents, furent portés à des prix exagérés; après les soutirages ils devinrent plats, et perdirent de 60 à 70 pour cent de leur valeur primitive.

partie. Pluies abondantes pendant la vendange. Goût détestable de pourri dans le vin.

1827. Récolte abondante; qualité passable. Année assez propice, surtout en septembre.

1828. — très-abondante; qualité médiocre. Été très-favorable; mais, depuis la fin d'août jusqu'aux vendanges, pluies fréquentes qui pourrirent une partie des raisins.

1829. — assez abondante; qualité médiocre. Année froide et pluvieuse, surtout aux mois d'août et de septembre.

1830. — presque nulle; qualité passable. Année pluvieuse, surtout en juin, au moment de la floraison (1).

TABLEAU

du Rendement du cru de Saint-Georges (finage de Nuits), et du prix de ce vin par pièce et fractions décimales de pièce, pendant 54 *ans* (1801 *à* 1854).

La pièce est de 228 litres, le prix est entendu sur lie, la livraison faite au 11 novembre de l'année qui a produit le vin.

Etendue de la surface cultivée.	ANNÉES.	NOMBRE de pièces récoltées et fractions décimales.	PRIX du vin par pièce.	QUALITÉ
		pièces. fractions.	francs.	
40 ouvrées 3/4.	1801	4 80	275	4
	1802	6 05	465	1
	1803	15 91	300	2
	1804	16 32	225	3
	1805	26 69	180	7
	1806	19 94	325	2
	1807	12 60	468	2
	1808	22 86	210	3
	1809	9 35	180	7
	1810	8 08	480	4
	1811	» 89	600	1
	1812	23 07	210	5
	1813	6 28	260	3
	1814	1 72	580	4
	1815	5 28	525	2
	1816	1 17	100	7
	1817	4 93	350	5
	1818	21 30	350	3
	1819	16 85	525	1
	1820	8 09	330	3
Total. . . .		232 18		
51 ouv. 3/4.	1821	6 23	200	4
	1822	17 33	350	1
	1823	11 31	110	4
	1824	9 30	130	5
	1825	12 58	500	1
Total. . . .		56 75		

Etendue de la surface cultivée.	ANNÉES.	NOMBRE de pièces récoltées et fractions décimales.	PRIX du vin sur lie reconnu au 11 novemb.	QUALITÉ
		pièces. fractions.	francs.	
60 ouvrées.	1826	39 47	200	3
	1827	19 19	210	3
	1828	27 50	120	6
	1829	38 50	130	6
	1830	1 15	210	4
	1831	4 40	320	4
	1832	3 59	480	2
	1833	13 41	215	3
	1834	15 69	300	1
	1835	32 94	150	4
	1836	27 19	135	5
	1837	18 12	120	5
	1838	12 01	220	3
	1839	14 90	170	5
	1840	23 35	200	4
	1841	21 40	160	4
	1842	25 10	400	1
	1843	11 65	140	5
	1844	9 12	190	4
	1845	25 75	150	5
	1846	16 86	500	1
	1847	44 80	150	4
	1848	31 20	250	3
	1849	21 85	270	3
	1850	37 80	200	4
	1851	9 92	150	6
	1852	1 97	180	5
	1853	17 09	250	4
	1854	1 24	600	2
Total. . . .		567 26		

(1) Le tableau qui suit, dressé avec les soins des plus minutieux, par une des personnes les plus compétentes, donnera des indications suffisantes sur la qualité et le prix des vins récoltés dans les années qui se sont écoulées de 1830 à 1855.

La première période (1801 à 1820) a rendu 2 pièces 27 × 20 = 4,540 fr.
La deuxième période (1821 à 1826) a rendu 1 pièce 75 × 5 = 875 fr.
La troisième période (1826 à 1854) a rendu 2 pièces 60 × 20 = 7,540 fr.

Ensemble. . . . . . . 12,985 fr.,

somme qui, divisée par 54, nombre total des années présentées, donne pour leur rendement moyen 2 pièces 40 par journal et 7 pièces 07 par hectare.

Il était embarrassant de classer autrement que par des chiffres le degré de bonté appartenant à chacune de ces 54 vendanges.

Le nº 1 d'abord et le nº 2 ensuite indiquent nos années les plus privilégiées.

Les années moyennes, toujours les plus nombreuses, sont exprimées par les nºs 3, 4 et 5. Le nº 3, rapproché du nº 2, et, par la même raison, du nº 5, n'est pas dans le bon milieu. Les nºs 6 et 7 sont les vendanges les plus dépourvues de qualité.

Déterminer le mérite relatif des vins par le prix qu'ils ont atteint serait une appréciation essentiellement erronée. La qualité est sans doute un des éléments puissants pour en élever la valeur; mais cette considération est modifiée quelquefois par le mal jugé de la qualité présumée, et toujours par le plus ou moins d'abondance de la marchandise, par les besoins prévus ou supposés de la consommation, par les circonstances politiques favorisant ou retardant leur rapide écoulement.

QUELQUES PROVERBES BOURGUIGNONS RELATIFS A LA VIGNE.

De saint Paul le temps kia et bia Annonce pu de vin que d'ia.	De saint Paul le temps clair et beau Annonce plus de vin que d'eau.
Taille le jo de lai Saint-Aubin Po aivoi de gros rasins.	Taille le jour de la Saint-Aubin Pour avoir de gros raisins.
Cotte taille, bone vignée.	Courte taille, grande vinée.
Quant le térêtre a bé en grains, Tu peux conter d'aivoi bé des rasins.	Quand le lierre est bien en grains, Tu peux compter avoir bien des raisins.
Si ai pieu po lai Trénité, Lé bé de la tare diminuent du tié.	S'il pleut le jour de la Trinité, Les biens de la terre diminuent du tiers.
Quant en pieu le jo de lai Saint-Marc, Dans lé rasins en se met lé var.	Quand il pleut le jour de la Saint-Marc, Dans les raisins se mettent les vers.
Si en pieu le jo de Sainte-Pétronille, Po sur le rasin déguenille.	S'il pleut le jour de la Sainte-Pétronille, Certainement le raisin déguenille.
Quant le rasin ai passai fleur ai lai Saint-Thibaut, Ai n'ié ni bé ni mau.	Quand le raisin a passé fleur à la Saint-Thibaut, Il n'y a ni bien ni mal.

Le troiziaime jo dé Rogations, En ailant ou en venant de lai procession, Si en ai aim'cheu aireuzai, Po venongé en serai trempai.	Le troisième jour des Rogations, En allant ou revenant de la procession, Si on est un peu mouillé, Pour la vendange on sera trempé.
Si le lis ai fieuri po lai Saint-Jean, J'airon venongé po lai Saint-Céran. S'il ai fieuri po lai Faite-Dieu, J'airon venongé po lai Saint-Mathieu.	Si le lis est en fleur pour la Saint-Jean, Nous aurons vendangé pour la Saint-Céran. S'il est fleuri pour la Fête-Dieu, Nous aurons vendangé pour la Saint-Mathieu.
Si le térêtre dégrene, Le rasin dégrene.	Si le lierre perd ses grains, Les raisins couleront.
Si en tonne en mars, Le vaigneron se lasse.	S'il tonne en mars, Le vigneron se lasse.
Lai bize neurrit la Bourgogne, Le vent du Morvan l'èfeme.	La bise nourrit la Bourgogne, Le vent du Morvan l'affame.
Po lai Saint-Didié, En fait bon fessourer.	Pour la Saint-Didier Il fait bon fessourer.
Si en pieu po lai Saint-Médar, Lai venonge diminue d'un quart.	S'il pleut pour la Saint-Médard, La vendange diminue d'un quart.
Si lai pieux des 15 et 24 août continue, D'autant la venonge diminue.	Si les pluies des 15 et 24 août continuent, D'autant la vendange diminue.
Ote de tes çeups les deuxièmes poussées Po ne pas voir bétot tes greppes deguenillées.	Ote de tes ceps les secondes pousses, Si tu ne veux pas voir les grappes épuisées.
Dan tai vaigne veux-tu treuvai du maillou vin? Des feuilles treup épaisses dégaige tes rasins.	Dans ta vigne veux-tu faire du meilleur vin? Des feuilles trop nombreuses dégage tes raisins.
Si lai pomme passe lai poire, Camarade, ai faut boire. Si lai poire passe lai pomme, Gade ton vin, bonhomme.	S'il y a plus de pommes que de poires, Camarade, il faut boire. S'il y a plus de poires que de pommes, Garde ton vin, bonhomme.
Le vaigneron me taille, Le vaigneron me lie, Le vaigneron me baille En mars tôte mai vie.	Le vigneron me taille, Le vigneron me lie, Le vigneron me donne En mars toute ma vie.
Lai pieue de feuvreille Vô du fumeille.	La pluie de février Vaut du fumier.
Si tu taille en feuvreille, Tu mais le rasin dans ton peneille.	Si tu tailles en février, Tu mets le raisin dans ton panier.

Quant en tonne en aivri, Le vaigneron doit se réjoui.	Quand il tonne en avril, Le vigneron doit se réjouir.
Vaigne graoulée, Vaigne fumée.	Vigne grêlée, Vigne fumée.
Néceule pas tai vaigne po lai reuzée; Elle sero genaizée Et si bé endeumaigée, Que l'ainée d'aiprée Elle devro aitre airechée.	N'attache pas ta vigne par la rosée, Elle serait affaiblie Et si bien endommagée, Que l'année d'après Elle devrait être arrachée.
Piante tai vaigne dans le coteau, Seume ton bié entre tarau, Po sur tu ne t'en trouverai pas mau.	Plante ta vigne sur le coteau, Sème ton blé entre fossés, Certainement tu ne t'en trouveras pas mal.
Si janvier â noyé et mouillé, Tu peu conté Que guere de vin en ne seré.	Si janvier est noyé et mouillé, Tu peux compter Que peu de vin il sera.
Nûe ne sçai s'que ça euq' de vandre du vin, Que n'aitaut du mois de mai lai fin.	Nul ne sait ce que vaudra le vin Avant du mois de mai la fin.
En julliet, ai ne faut ni redreussai ni eurlevai, Car po sur lé razins serint breuloi.	En juillet il ne faut ni redresser ni relever, Car certainement les raisins seraient brûlés.
Pô que les vaignes scint bé rognées, Ai fô le fare huit jo devant la Saint-Jean et huit jo d'aiprée.	Pour que les vignes soient bien rognées, Il faut le faire huit jours avant et huit jours après la Saint-Jean.
Vin var, riche Bourgogne.	Vin vert, riche Bourgogne.
Aiveu bon vin, bon pangne et bonne cha, En peu envi lai maidecine ai cetera.	Avec bon vin, bon pain et bonne chair, On peut envoyer la médecine se promener.

DE L'ADMISSION DES FEMMES AUX FESTINS ET DU DROIT DE BOIRE DU VIN.

Quand Noé eut planté la vigne, disent les auteurs arabes, turcs et persans, Satan lui conseilla de l'arroser du sang de sept animaux, savoir : du lion, de l'ours, de l'hyène, du chien, du renard, du chacal et du coq. Depuis ce temps les raisins, qui jusqu'alors n'avaient eu qu'une couleur, en revêtirent plusieurs, et leur suc produisit l'ivresse, dans laquelle se manifestèrent les vices de ces sept animaux (1).

---

(1) *Traité des Origines des Arabes, Persans et Turcs*, par Alided.

Cette ingénieuse allégorie, applicable surtout aux vins alcooliques des contrées plus chaudes que la Bourgogne, tels que les vins d'Espagne, de Portugal, ou à ceux de l'Italie et de la Grèce, ne peut être invoquée dans la Côte-d'Or que dans des cas exceptionnels. Peu de vins sont supportés aussi facilement que les nôtres lorsqu'ils sont pris avec modération; je parle de nos bons vins vieillis sans procédés et sans mélange de ces vins dont M. le comte Odart dit qu'ils sont d'une telle qualité, qu'ils mériteraient de remplir l'antique coupe d'Hercule pour être vidée par un nouvel Alexandre, et qui, blancs ou rouges, sont si coulants, qu'on n'aurait plus à déplorer la mort du vainqueur et de ses convives, comme il arriva au conquérant macédonien (1).

Aussi n'est-il jamais venu à l'idée de nos aïeux d'exclure les femmes de leurs festins et de leur interdire l'usage du vin ; et, si l'habitude de donner parfois un baiser sur la bouche est aussi fréquent dans la Côte-d'Or qu'en Italie, il n'a pas été besoin pour cela que la loi intervînt et ordonnât à la femme de se laisser ainsi embrasser par tous les membres de la famille, afin que chacun pût constater qu'elle n'avait point bu de vin.

Telle était, en effet, la loi romaine sous les rois, alors qu'elle punissait de mort la femme qui était trouvée en état d'ivresse, et qu'un citoyen qui avait tué sa femme pour avoir dérobé les clefs du cellier était acquitté par Numa (2); telle elle était encore à la fin de la république. Sous les empereurs, quoique la permission de boire du vin eût été accordée aux femmes, la loi continua à reconnaître le droit des parents de donner le baiser sur la bouche; ce dont se plaint amèrement Properce qui reproche à Cynthia, son infidèle maîtresse, de se donner de faux parents, afin de ne pas manquer de baisers permis par la loi (3).

Loin de défendre aux femmes de boire du vin, nos ancêtres tenaient à honneur de vider le verre dans lequel elles avaient trempé leurs lèvres; et, maintenant encore, il est d'usage dans les repas que les femmes prennent part aux toasts qui peuvent être portés, et Dieu sait jusqu'où, dans certains cas, le nombre de ces toasts s'est élevé!

DE L'USAGE DE BOIRE A LA SANTÉ.

Il y a cinquante ans à peine, nos pères n'auraient pas vidé une bouteille de vieux vin sans boire à la patrie, à l'amour ou à l'amitié, sans faire des vœux pour le succès d'une pensée commune aux convives ou sans porter la santé d'une personne présente ou absente. Cet usage, un peu moins fréquent néanmoins dans les réunions des gens du monde, est religieusement conservé parmi le peuple, et il ne se boit pas dans la Côte-d'Or un flacon de bon vin que les verres ne soient choqués les uns contre les autres en signe de fraternité.

---

(1) *Traité des cépages* de M. le comte Odart. La coupe d'Hercule tenait deux conges, c'est-à-dire 6 litres 474.

(2) Pline.

(3) Quin etiam, falsos fingis tibi sæpe propinquos,
Oscula ne desint qui tibi jure ferant.

Cette coutume est trop ancienne et trop générale parmi nous, son histoire est pleine de trop de faits intéressants pour que je ne doive pas lui consacrer ici quelques lignes.

Bien avant la conquête romaine, les Celtes et les Gaulois buvaient dans les repas à la santé des amis ou au succès de leurs armes. Le vase, plein de vin, de bière ou de toute autre boisson, circulait de main en main, et celui qui se disposait à boire, levant la coupe et saluant son voisin, disait : Je bois à toi. La jeune fille qui acceptait irrévocablement un fiancé lui offrait la coupe pleine. Les serments faits la coupe en main étaient sacrés, et l'ennemi avec lequel on avait bu devenait inviolable.

Sous le despotisme romain, la loi intervint et imposa dans les repas et les libations en l'honneur des dieux et la santé de l'empereur.

Le Christianisme accepta d'abord cet antique usage, sinon dans ses détails, au moins dans sa forme générale ; et, dans les repas qui réunirent les premiers chrétiens, on vidait rarement la coupe sans exprimer des vœux soit pour le triomphe des idées nouvelles, soit pour la vie future.

Mais bientôt l'esprit de parti trouva dans ces usages un prétexte à des persécutions et à des haines, et pendant plusieurs siècles la fureur remplaça dans les festins les douces affections qui portaient les convives à se faire des vœux mutuels. Ce ne fut que dans le secret que des amis purent rapprocher leurs verres. Dès le IVe siècle, les païens, ai-je dit, imposèrent à tous les convives de boire à la santé de l'empereur, de l'armée, etc., et déclarèrent mauvais citoyen quiconque refusait de boire. Les chrétiens s'y opposèrent, et de cette lutte naquirent mille drames terribles où le sang coula aussi abondamment que le vin des coupes.

Avec le triomphe du Christianisme s'établirent des idées nouvelles. On proscrivit les libations, et on regarda bientôt comme une idolâtrie de boire à la santé des vivants ou à la mémoire des morts. Un concile de Nantes anathématisa tous ceux qui ne renonceraient pas à cet usage. Charlemagne lui-même le défendit à la fois comme étant impie, et surtout parce que, dès cette époque, il s'était établi la coutume de provoquer à boire, et que celui à qui cette proposition était adressée était tenu de boire autant de fois que de nouveaux toasts étaient portés. C'était une injure grave que de ne pas boire à celui qui avait bu à votre santé; d'où grand nombre de querelles et souvent de graves combats. Aussi Charlemagne interdit-il tout-à-fait cet usage à ses soldats : *Ut nemini liceat alterum cogere ad bibendum.*

On continua néanmoins, lorsqu'on voulait honorer un convive, à lui présenter la coupe dans laquelle on avait bu soi-même ou à recevoir de lui celle qui lui était destinée; c'est ainsi que l'empereur Maxime, voulant spécialement honorer saint Martin, lui fit donner sa coupe, se faisant un honneur de la recevoir ensuite de la main du saint.

Malgré les défenses et les proscriptions, l'usage de boire à la santé persista, et, dans les siècles suivants, on trouve à chaque pas dans les écrits des historiens la trace de cet usage, qui s'était perpétué en dépit de toutes les ordonnances.

Au XIVe siècle, toute promesse de fiançailles n'était irrévocable, dans plusieurs

parties de la Bourgogne, que lorsque la jeune fille, ayant approché de ses lèvres une coupe pleine de vin, l'avait offerte de sa main à son fiancé. Alors un notaire dressait acte du fait, et les préparatifs des noces commençaient.

Il y a près de deux siècles, Etienne Pasquier écrivait, dans ses *Recherches sur la France;* Paris, 1665 :

« Nous avons une coutume, non-seulement aux banquets, mais aux communes « tables, de boire les uns aux autres, chose que nous tenons à courtoisie, voire pour « signal d'amitié. Le formulaire est que si un homme boit à moi, à l'instant même, « le remerciant, je lui diray que je le plegeray promptement, c'est-à-dire que je « m'en vais boire à luy. »

Ainsi cette loi de boire à tout ce que nous aimons, que nous ont transmise nos pères, ils la tenaient eux-mêmes de leurs plus anciens aïeux, et il ne paraît pas qu'en passant de génération en génération ils l'aient modifiée d'une manière importante.

Il faut que cet antique usage ait été bien fortement gravé dans leurs mœurs pour avoir pu résister aux proscriptions politiques et aux anathèmes religieux, et pour avoir traversé les siècles sans s'altérer et presque sans devenir moins fréquent.

Faisons comme eux, conservons leur vieille gaîté et leur vieille coutume; conservons-les dans nos jeunes années comme une occasion d'enthousiasme et de suaves pensées, et comme un héritage de bonheur légué par les générations qui nous ont précédés; conservons-les dans la vieillesse, pour nous rappeler les santés d'autrefois, et, quand la main tremblera en levant le verre, pour nous souvenir des jours où elle ne tremblait que d'émotion et de plaisir.

Puissent les toasts où seront célébrés les noms glorieux de la Côte-d'Or ne jamais renfermer de paroles de haine! et buvons à l'avenir de notre vin de Bourgogne, de ce vin qui, comme le dit l'un de nos auteurs, « est le lien de la société, le miroir de « l'ame, l'ami de la vérité, le médiateur des réconciliations, le soutien du corps et « de l'esprit » (Clerc, *Manuel du Vigneron*).





HISTOIRE

DE LA VIGNE ET DES VINS

DE LA COTE-D'OR.

ÉPOQUE ACTUELLE.

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

Le département de la Côte-d'Or possède aujourd'hui environ 26,500 hectares consacrés à la culture de la vigne. Les différents vignobles de ce département, dispersés sur presque tous les points de son territoire, se divisent en deux groupes : les uns, plantés en *gamets* dans toute espèce de sol et à toute exposition, ne donnent que des vins ordinaires, souvent même des plus médiocres, et ne servent qu'à la consommation locale; les autres, plantés en *noiriens* ou *pinots*, sont tous réunis sur le versant *est* des coteaux qui, de Dijon à Santenay, limitent la chaîne de montagnes désignée sous le nom de chaîne de la Côte-d'Or.

Les vignes plantées en gamets couvrent plus de 23,000 hectares; on y rencontre un nombre assez considérable de variétés noires ou blanches connues sous les noms de plant de Mâlain, plant d'Arcenant, plant de Bévy, etc., etc. Il est remarquable qu'on n'y cultive aucune variété rose ou grise. Le rendement s'élève souvent à 50 et même 60 hectolitres par hectare.

Les vignobles formés de pinots n'occupent qu'à peine 2,500 hectares, dont le rendement moyen ne peut être évalué à plus de 18 hectolitres par hectare, ce qui donne 45,000 hectolitres pour la production moyenne annuelle de la Côte-d'Or en vins fins.

L'histoire de ces derniers vignobles offre seul un intérêt général; les vins pro-

duits par eux sont seuls avoués au loin comme vins de la Côte-d'Or, et méritent seuls en effet la haute réputation dont ils jouissent. Il en résulte que l'histoire de nos vins fins se trouve ainsi limitée à un petit nombre de localités toutes situées dans des conditions à peu près analogues et presque contiguës.

Ce livre, spécialement destiné aux vignobles dont les produits ont porté si loin les noms de la Bourgogne et de la Côte-d'Or, ne renfermera donc que l'histoire de nos coteaux plantés en pinots. Je renverrai, pour tous les détails relatifs à nos cultures de gamets, à l'ouvrage publié par M. le docteur Morelot, en 1831, sous le titre de *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or.*

Des Vins de la Côte-d'Or et de leur antique renommée.

S'il est un sujet qui soit en tous les pays la cause de discussions fréquentes, certes c'est celui qui fait le titre de ce chapitre. Quelque part que ce soit, on est sûr d'être écouté avec attention en parlant des vins de Bourgogne en général, et en particulier des vins de la Côte-d'Or. Les noms de Romanée, de Vougeot, de Saint-Georges, de Chambertin, de Corton, de Montrachet, de Richebourg, etc., ont fait depuis longues années le tour du monde, et je ne sais s'il existe un coin de terre, dans notre vieille Europe, où ces noms n'aient été célébrés.

Ce n'est donc pas se laisser aller à un sentiment exagéré de patriotisme que de proclamer l'immense, l'incontestable supériorité de nos vins. C'est le répéter après mille autres, que d'affirmer qu'ils sont au premier rang et que peut-être quelques-uns d'entre eux n'ont point de rivaux. Exquise finesse dans le bouquet; saveur à la fois chaude et délicate, se prolongeant quelques instants et laissant après elle une haleine douce et embaumée; couleur vermeille, limpidité parfaite; action bienfaisante sur les organes de la digestion; telles sont les hautes qualités qui font des vins de la Côte-d'Or les premiers vins du monde, qualités dont une partie seulement existe chez presque tous les vins les plus renommés et suffit souvent à leur assurer une brillante réputation.

Je ne veux ici ni déprécier les autres bons vins de France ni être injuste à leur égard; mais il me semble impossible de ne pas reconnaître que presque tous ces vins sont bien loin de posséder un bouquet aussi développé que les nôtres, ou manquent de cette chaleur qui est une condition essentielle d'un vin parfait.

Grand nombre de personnes qui ne connaissent nos bons vins de Bourgogne que de nom et par quelques bouteilles que leur a fournies le commerce croient de bon ton de répéter à l'envi que nos vins sont trop riches en alcool. Pour toute réponse je voudrais qu'il pût être établi dans toutes les grandes villes des dépôts de nos vins sortant de source certaine et livrés au consommateur seulement au moment où ils doivent être bus. Ce serait là le meilleur plai-

doyer à faire en leur faveur; ce serait leur assurer le triomphe près de tous les amateurs distingués.

Précisément à cause de toutes ses perfections, le vin de Bourgogne demande, il est vrai, à être soigné avec intelligence et comme ces fleurs splendides que vous cultivez avec le plus grand soin pendant plusieurs années avant de voir s'ouvrir leurs merveilleuses corolles, pleines d'éclat et de parfum; il exige qu'une main habile le conduise avec art et patience jusqu'à ce moment où il est digne d'être offert à l'homme de goût.

Si vous faites un crime au vin de Bourgogne d'exiger quelques soins et de ne révéler ses trésors qu'à celui qui sait les mériter, alors vous adresserez le même reproche à tout ce qui est beau, à tout ce qui est délicat et parfait.

Sans doute, nos grands vins demandent à être soignés avec précaution; mais ils n'en exigent ni plus ni moins que beaucoup d'autres, tels que ceux des premiers crus du Bordelais, par exemple; et l'opinion contraire n'a pu trouver quelque créance que parce que grand nombre de personnes, à l'étranger surtout, ont reçu comme vins de Bourgogne des vins mélangés ou procédés, indignes à la fois et du nom qu'on leur donnait et du prix auquel on les estimait. Achetez vos vins de Bourgogne près de personnes sûres, et vous serez bientôt de cet avis; puis ensuite ne gardez votre vin ni trop longtemps ni pas assez; saisissez le moment où il se présente dans toute sa perfection, et, pour peu que vous puissiez quelquefois apprécier un de nos grands vins dans toute sa splendeur, vous compterez parmi ses enthousiastes admirateurs.

Le vin, pour mériter tous les suffrages du gourmet, doit être d'une couleur pure et pas trop foncée. Aucun nuage, quelque faible qu'il puisse être, ne doit altérer sa transparence, et, s'il est étendu en une mince couche sur une surface métallique blanche ou dispersé en gouttelettes, il ne doit être comparable qu'au rubis le plus pur. Le goût le plus exercé ne doit rien y trouver, ni pendant ni après la dégustation, de cette âpreté qui est le caractère des vins qui n'ont pas acquis par l'âge les qualités précieuses dont je viens de parler. L'alcool qu'il renferme ne doit y être appréciable que par la légère et moelleuse chaleur qui se développe dans toutes les parties de la bouche. Le goût et l'odorat doivent être frappés à la fois et par la saveur et par l'arome qui s'en dégagent, et la perception doit être tellement commune à tous les organes du goût et de l'olfaction, qu'il soit impossible de dire quel est celui qui est plus agréablement impressionné.

Pour reconnaître toutes ces qualités, l'amateur bourguignon émérite commence par recevoir dans une tasse d'argent creusée dans son fond de cavités à formes arrondies et presque toujours semi-sphériques, une faible quantité du vin qu'il doit goûter et dont il apprécie ainsi la couleur et la transparence, même à

la faible clarté d'un demi-jour ou à la lumière d'une lampe ; puis il en promène lentement et avec réflexion une ou deux gorgées, de manière à ce que toutes les parties de la bouche soient mises en contact avec le vin, qu'il rejette ensuite. Il est rare qu'une ou deux épreuves ne permettent pas aux vrais connaisseurs de se prononcer avec certitude. Mais, s'il veut apprécier le vin dans toute sa finesse, analyser le bouquet dans tous ses détails, jouir de tous ses trésors, alors le gourmet prend un large verre qu'il enveloppe de ses deux mains, de manière à lui communiquer une certaine chaleur ; puis, versant au fond du vase une quantité peu considérable de vin, il agite la précieuse liqueur, l'élève au niveau de l'œil de manière à jouir des reflets de la lumière se jouant à travers ses flots vermeils, et la goûte, après avoir ainsi, par une agitation de quelques instants, fait développer tous les parfums qu'elle recèle.

Il est vraiment à regretter qu'on ait pris la détestable habitude de boire presque partout les vins de Bourgogne dans de petits verres dits verres à bons vins. Laissons ces coquilles pour les vins sans arome, qui peuvent être bons pour la bouche, mais n'ont rien pour l'odorat, et revenons aux usages de nos ancêtres. Que la large coupe circule de nouveau sur nos tables et que le parfum inimitable de nos vins puisse se développer sur de vastes surfaces. Que la Bourgogne fasse cela, et elle aura autant fait pour la réputation de ses vins que ne feront vingt années d'efforts de toute espèce. J'ai toujours considéré l'usage de ces verres étroits et profonds comme un piége qui nous avait été tendu et dans lequel nous avons donné tête baissée. Il me semble que le vin de Bourgogne ainsi offert dans un verre étroit ressemble à une rose qu'on présenterait au fond d'une boîte.

Mais aussi que le convive n'oublie pas trop longtemps le vin versé dans sa coupe et qu'il ne lui laisse pas perdre dans l'air les prémices de son précieux parfum. Quand la bouteille a été ouverte; quand, par un exposition de quelques heures à une douce température, elle laisse échapper les flots de son divin bouquet, le véritable amateur ne perd pas une minute, et, se rappelant nos joyeux refrains, il aime à répéter en chœur :

Ne laisse jamais dans ta main
Ton verre ni vide ni plein.

Si, pour être vantés, les vins de la Côte-d'Or avaient besoin qu'on rappelât tous les faits glorieux de leur passé, ce serait une bien brillante et bien ancienne histoire. Depuis le IV[e] siècle, époque où Eumène écrivait que nos vins étaient un objet d'admiration pour les étrangers; depuis Grégoire de Tours, qui, deux siècles plus tard, les comparait au Falerne, combien d'autres éloges !

« Les ducs de Bourgogne de la première race avaient leurs clos à Chenôve, « à Vosne, à Pommard, à Volnay, et faisaient présent de leurs vins aux têtes « couronnées. Cîteaux en fournissait à la Cour romaine, séant à Avignon, « durant le XIV[e] siècle. Jean de Bussières, qui d'abbé de Clairvaux le devint

« de Cîteaux, en 1359, envoya trente pièces de vin de Vougeot à Grégoire XI, « qui lui en fit de grands remerciements et lui promit de se souvenir de ce « présent; en effet, quatre ans après il le créa cardinal. »

« Pétrarque attribue, en 1366, aux vins de Bourgogne l'obstination des « cardinaux à ne pas retourner à Rome. C'est, dit-il, qu'en Italie il n'y a point « de vin de Beaune et qu'ils ne croient pas mener une vie heureuse sans cette « liqueur; ils regardent ce vin comme un second élément et comme le nectar « des dieux. »

Nos archives sont pleines de pièces constatant les envois de vin faits par les ducs de Bourgogne ou par les villes de Dijon et de Beaune aux rois, aux papes, aux grands dignitaires, etc. Les bourgeois de Bayeux présentèrent au connétable Duguesclin une pipe de vin de Beaune en mars 1377. C'était alors le premier vin d'Europe.

« Erasme, dans ses lettres, attribue aux vins de Beaune la guérison de maux « d'estomac et de coliques, et en célèbre l'excellence. Il voulut même s'établir « en France, non, disait-il, pour y commander des armées, mais pour boire « du vin de Beaune. *O heureuse Bourgogne* (s'écrie-t-il dans sa lettre à Lau- « rinus, datée de Bâle, en 1522), *qui mérite d'être appelée la mère des hommes,* « *puisqu'elle leur fournit de ses mamelles un si bon lait!* »

« Louis XIV permit de transporter sur la Moselle et la Meuse les vins de « Beaune, dont il fait le plus grand éloge dans l'arrêt de son conseil de 1662. « Durant la convalescence de ce monarque après une longue maladie, un mé- « decin, Fagon, donna, en 1680, la préférence aux vins de Bourgogne à ceux « de Champagne; décision heureuse, qui doubla le prix de nos vins et excita « une petite guerre au Parnasse entre Charles Coffin, poète champenois, et « Bénigne Grenan, poète bourguignon, et une dispute entre Hugues de Salins, « médecin à Beaune, et Lepescheur, médecin à Reims. Le premier fit impri- « mer en latin sa défense du vin de Bourgogne, à Beaune, en 1704 et 1705. « Cette décision avait déjà été approuvée par la Faculté de médecine de Paris, « où M. Arbinet sontint dans une thèse publique, en 1665, que *le vin de* « *Beaune était de tous les vins le plus agréable et le plus salutaire.* »

« Le cardinal de Bonzy fit présent à Sobieski, élu roi de Pologne, de vins « de Beaune qui furent trouvés excellents. Tavernier dit en avoir bu à la « cour du roi de Perse vers la fin du XVIIe siècle. (*Courtépée et Béguillet.*)

Qui ne sait que l'empereur Napoléon Ier mettait nos grands vins au premier rang!

Le Cap s'enorgueillit d'avoir emprunté ses plants à la Côte-d'Or, et sur les deux Continents on sert avec respect, au milieu des mets les plus exquis, une bouteille de nos grands vins.

Rappellerai-je tous les couplets faits dans tous les siècles en l'honneur des vins de la Bourgogne, couplets écrits en toutes les langues et que chacun a su et chanté? Dirai-je les éloges prodigués à nos vins par les hommes de goût les

plus éminents ou les œnologistes les plus célèbres? J'ai déjà donné sur ce sujet l'opinion de M. le comte Odart; voici maintenant ce qu'en écrivait, il y a quelques années, M. le baron de Cussy :

« Le dernier cellérier de l'abbaye de Cîteaux fut dom Gobelet. Cet illustre « gourmet, forcé, les larmes aux yeux, de quitter les précieuses caves confiées à « ses loisirs, ne voulut pas partir sans emporter un fort échantillon du feu sacré. « Il le conserva si bien, sans néanmoins l'épargner, qu'il en existait encore en « 1813, quand cet estimable cénobite passa de vie à trépas à Dijon, sa patrie.

« En 1803, M. A***, commissaire des guerres, passant à Dijon, fut invité, « avec un de ses amis, à dîner chez dom Gobelet. Après le dîner, arrosé de « nombreuses libations de ce nectar, M. A***, remerciant et félicitant l'hono- « rable amphytrion, proposa de troquer contre une bourse renfermant 50 louis « de 24 francs.

« Cette proposition fut accueillie avec un froid dédain, et voici ce qui fut « répondu : *Monsieur, toutes les fois que vous passerez à Dijon, faites-moi* « *l'honneur de venir dîner avec moi : nous boirons de ce vin tant qu'il vous* « *plaira; mais, pour en vendre une seule bouteille, jamais....* Honneur à la « mémoire de ce digne gourmet! »

A propos du vin de la Romanée, récolté par les princes de Conty, M. de Cussy ajoute :

« Le prince en faisait des cadeaux à ceux qu'il honorait de ses bontés. Il en « donna, en 1782, à Mgr de Juigné, archevêque de Paris. C'est par cette mu- « nificence que nous avons été assez heureux pour faire connaissance avec ce « précieux vin, qui était tout à la fois du velours et du satin en bouteille. »

Pour le Montrachet il ne saurait avoir trop d'admiration :

« O Montrachet! cher Montrachet, divin Montrachet!!! le premier, le plus « fin des vins blancs que produit notre riche France! toi qui es resté pur et « sans tache entre les mains de ton honorable propriétaire, M. le marquis de « La Guiche! »

Que peut-on ajouter à de pareils éloges?

Statistique des climats plantés en pinots (1).

COMMUNE DE DIJON.

Il y a un siècle à peine, on eût encore trouvé sur le territoire de cette commune des vins d'une grande valeur appréciés à la fois et dans le pays et à

(1) Le nombre des climats où se récoltent nos bons vins est si grand et les nuances qui les séparent souvent si peu manifestes, que la difficulté de leur classement en une seule série est presque insurmontable. Toutes les tentatives qui ont été faites dans ce but ont échoué et ne peuvent que soulever des réclamations nombreuses. Ces considérations m'ont déterminé à étudier séparément les vins de chaque commune suivant l'ordre géographique.

l'étranger. Aujourd'hui, il ne reste plus que quelques hectares cultivés en plants fins, et la faible quantité de la récolte a éloigné les acheteurs de ce marché. Il est très-remarquable que la culture du pinot, très-développée aux XIVe, XVe et XVIe siècles aux environs de Dijon, a été toujours en diminuant depuis ce temps, et tout annonce que bientôt les derniers bons vins auront disparu de son vignoble. Au siècle dernier, Courtépée y signale les vins des Crais de Pouilly, les Poussots, les Roses, les Perrières comme vins légers et délicats. Il considère les vins des Violettes et des Marcs-d'Or comme excellents à la troisième et quatrième feuille, et comme susceptibles d'être expédiés au loin.

Le gamet a envahi tous ces climats. C'est à peine s'il reste aux Perrières et aux Crais de Pouilly quelques ceps de noirien. Aux Poussots et aux Roses, il n'en existe plus depuis longtemps; les Marcs-d'Or, les Violettes et le Montrecul sont restés presque seuls pour témoigner de notre ancienne réputation.

M. Morelot considère le vin des Marcs-d'Or comme bien au-dessus des grands ordinaires, mais comme ne pouvant néanmoins être classé parmi les têtes de cuvée.

Ces vins présentent un feu et une vinosité très-grande. Ils se gardent très-bien, et ne sont prêts à boire qu'au bout d'un certain nombre d'années, souvent six ou huit ans. Ce n'est qu'en vieillissant qu'ils acquièrent de la finesse et que le bouquet s'y développe.

Mais alors ce sont des vins véritablement très-remarquables. Si nous ajoutons à ces qualités que ces vins voyagent facilement, on comprendra combien il est à regretter que ce vignoble ait été négligé.

On peut en dire autant des vins produits par les vieilles vignes de pinots qu'on rencontre dans les climats des Violettes, des Echaillons et des Champs-Perdrix, et c'est probablement à cette nécessité d'une longue conservation que doit être attribué l'arrachement si général des plants fins de ces vignobles.

Le climat du Montrecul produit des vins blancs très-renommés dans les vignes plantées en pinots blancs. Beaucoup de personnes apprécient les vins de ce climat à l'égal des bons vins blancs de Meursault. Il en reste à peine quelques hectares.

Les principaux propriétaires de vignes en plants fins de ces climats sont :

Aux Marcs-d'Or. — MM. de Courtivron, 4 hectares; — de Vesvrotte, 1 hectare 67 ares; — de Loisy, 2 hectares 50 ares; — id., 60 ares; — de Boissieux, 1 hectare; — Larché, 25 ares.

Aux Violettes. — MM. les héritiers Duleu, 50 ares; — De Palaiseau, 15 ares; — Bizouard, 50 ares.

En Montrecul. — MM. Cousturier (Valère), 1 hectare; — Changenet-Gallois (Jacques), à Chenôve, 15 ares; — Bizouard, 1 hectare 65 ares; — Michelot, 13 ares; — de Montillet, 1 hectare 40 ares; — les héritiers Bartet, 40 ares.

Ez Echaillons. — M. Mathieu, 25 ares; — Mme veuve Boudier, 1 hectare.

En Champ-de-Perdrix. — MM. Thiébaut-Meulien, 50 ares; — Bruet, 60 ares.

Fontaine-d'Ouche. — MM. Bruet, 33 ares; — Berger, 50 ares; — Colardot, 1 hectare.

Ez Gremeaux. — Les héritiers Faivre, 40 ares.

Ez Valandons. — M. Lesénécal, 66 ares; — Mme veuve Raviot, 85 ares.

Les Grands-Monts-de-Vignes. — MM. Jacob, 33 ares; — Lesénécal, 50 ares; — id., 33 ares; — Colnet, 66 ares; — Guillé, 40 ares.

Ez Roussottes. — Les héritiers Bartet, 22 ares.

En Pisse-Vin. — M. Billette, 33 ares.

En Saint-Jacques. — Les héritiers Bartet, 40 ares.

Ez Sausses. — Mme Raviot, 13 ares.

En Pavet. — M. Colnet, 40 ares.

COMMUNE DE CHENOVE.

Comme Dijon, Chenôve a perdu peu à peu ses grands vignobles. Le gamet, à qui les bas de cette commune avaient été cédés depuis longtemps, a monté peu à peu sur le coteau, et le Clos-du-Roi lui-même est aujourd'hui son domaine. C'est à peine si on peut trouver encore sur le territoire de cette commune 10 à 12 hectares de vignes en plants fins dans les climats dits le *Clos-du-Roi,* les *Chenevary,* en *Seloncourt,* le *Chapitre,* le *Bas-du-Chapitre,* les *Valandons.*

Le vaste climat du *Clos-du-Roi,* après avoir appartenu aux ducs de Bourgogne, passa aux rois de France, fut engagé et définitivement vendu par portion à la Révolution. Les murs qui l'entouraient ont presque disparu; mais il reste le superbe pressoir construit en 1238 par Alix de Vergy, veuve d'Eudes III, qui le laissa à son fils Hugues IV, et dont on a fait usage jusqu'à ce jour. Ce magnifique pressoir, ou plutôt ces deux magnifiques pressoirs, car il y en a deux placés côte à côte, sont disposés au centre d'une immense halle qui contient en même temps les cuves. Ils sont dans un état de conservation parfaite et mériteraient d'être soigneusement respectés.

Pendant tout le temps que le *Clos-du-Roi* appartint à la Couronne, les vins qu'on y récoltait eurent une très-haute réputation. On y faisait, comme je l'ai indiqué page 30, des vins cuits également très-estimés. Il en était de même des vins du *Chapitre.* Ce nom rappelle les propriétés considérables possédées dans cette commune par le Chapitre d'Autun.

Au siècle dernier, le vignoble de Chenôve était encore en grand renom. Courtépée considérait alors les vins qu'il produisait *comme comparables à ceux de Nuits, lorsqu'ils avaient été conservés cinq ou six ans.*

Aujourd'hui, les bons vins de Chenôve méritent encore une place des plus

honorables parmi les plus excellents vins de rôti. Ils ont du corps, de la couleur, se conservent très-bien, et souvent acquièrent avec l'âge les qualités les plus recherchées.

Si l'on veut classer les vins récoltés à Chenôve, on peut adopter l'ordre suivant :

Chenevary. — Propriétaire : M. de Palaiseau, 1 hect. 71 ares.

En Seloncourt, Chapitre, Clos-du-Roi. — Propriétaires : MM. Masson-Naigeon, 1 hect. 54 ares; — Lesénécal, 1 hect. 2 ares; — Grillet, 4 hect. 28 ares; — Changenet, 20 ares.

Au Piquon (Bas-du-Chapitre). — Propriétaire : M. Jolibois, 1 hect. 70 ares.

Le noirien, mélangé d'à peine un vingtième de pinot blanc, est le seul plant qu'on cultive dans les vignes de cette commune donnant des vins fins. La plantation de ces vignes remonte au moins à huit ou dix siècles. Si l'on veut obtenir de la qualité, il faut ne mettre d'autre fumier que du marc de raisin et ne renouveler la vigne que par des fosses.

Ces considérations sont tout-à-fait applicables aux vignes situées sur le territoire de Dijon, si l'on en excepte celles qui donnent des vins blancs, où le plant de pinot blanc existe seul.

Dans ces deux communes, les climats renommés sont placés à la partie moyenne de coteaux dont le sommet est complétement dénudé. Depuis quelques années seulement, des plantations de pins ont été faites par la ville de Dijon ou par M. Berlier sur les friches qui existent au-dessus du *Montrecul*, des *Violettes* et du *Chapitre*.

COMMUNE DE MARSANNAY-LA-COTE.

Encore un territoire dont les climats de pinot ont diminué de jour en jour pour disparaître presque tout-à-fait. Il y a cinquante ans, on eût trouvé encore un nombre considérable de plants fins et quelques vins dignes d'être signalés; mais, depuis ce temps, la marche envahissante du gamet n'a point cessé de faire des progrès.

On a arraché les dernières vignes de pinot aux *Argillières* il y a environ vingt ans, et aux *Recilles* il y a huit ou dix ans. Aujourd'hui, il y a bien encore quelques climats où se rencontre un certain nombre de plants de pinot, mais aucun où il couvre seul un espace suffisant pour faire une cuvée spéciale.

On m'assure pourtant que quelques propriétaires, et notamment M. Poupier, viennent de replanter plusieurs hectares de pinot au climat des *Portes*. Ce climat paraît avoir été très-anciennement planté en vigne. Il fut donné en 1189 aux moines d'Epoisses, par Hugues III, le fondateur de leur prieuré.

Les climats où se trouvaient anciennement les meilleures vignes sont les

Favières, les *Crais*, *Diénay*, aux *Argillières*, en *Etale*, aux *Recilles*, aux *Dessus-des-Longeroies*, au *Guidon*, en *Fer-Meulin*. Ce sont encore ces climats qui produisent les meilleurs vins de gamet.

Plus de 310 hectares sont consacrés à cette dernière culture et donnent des vins ordinaires estimés.

« Dès 658, ce vignoble, dit Courtépée, avait des vignes (Voy. *Spicil.*, t. Ier,
« p. 499). Aubert donna, en 882, au prieur de Saint-Etienne, sept pièces de
« vignes à Marsannay, dans le canton d'*Oscheret*. »

COMMUNE DE COUCHEY.

Le vignoble de cette commune, actuellement planté tout entier en gamet, est de plus de 220 hectares et donne de bons vins d'ordinaire.

Comme les communes précédentes, Couchey posséda longtemps des vignes produisant des vins fins dans toute la partie située au-dessus du chemin qui va de Couchey à Fixey.

La *Chronique de Bèze* fait mention des vignes de Couchey données par le duc Amalgaire en 630.

COMMUNE DE FIXEY.

Ce vignoble contient environ 100 hectares, qui rendent annuellement en moyenne environ 200 hectolitres de vins fins et 2,700 hectolitres de vin commun, savoir :

Première Cuvée.

Les Arvelets, 3 hectares 33 ares 15 centiares, dont 2 hect. 69 ares 55 cent. appartiennent à MM. Lamblin, Magnin-Philippon et Mme veuve Drevon. Ils sont plantés en pinot noir mélangé d'un vingtième de pinot blanc; ils donnent un vin ferme, coloré, spiritueux et de bonne garde; il est fin, et prend du bouquet en vieillissant; il ressemble assez au Saint-Jacques de Gevrey. La partie en pinot de ce climat peut rendre annuellement en moyenne 15 hectolitres par hectare, c'est-à-dire pour le tout 40 hectolitres.

Ce climat a été cultivé en vigne depuis un grand nombre nombre de siècles, et on peut sans crainte d'erreur faire remonter sa plantation au VIIIe ou au IXe siècle.

La partie plantée en gamet, consistant en 63 ares 60 cent., appartient à

plusieurs vignerons, et peut produire en moyenne par hectare 24 hectolitres, pour le tout 15.

La Mazière, 2 hect. 21 ares 45 cent., dont 84 ares 35 cent. appartiennent à M. Marion et sont plantés en pinot noir mélangé d'un quarantième de blanc; ils donnent un vin fin, coloré, spiritueux, agréable, plus tôt prêt à boire que le précédent, et peuvent rendre en moyenne par hectare 20 hectolitres, pour le tout 16.

La partie plantée en gamet, contenant 1 hect. 37 ares 10 cent., appartient à plusieurs et peut rendre en moyenne par hectare 30 hectolitres, pour le tout 40.

Nous faisons observer qu'on a diminué un quarantième de la contenance, comme on le fera sur tous les articles de gamet qui vont suivre, quoique sur des bases différentes, pour tenir lieu des non produits par suite de la nécessité où l'on est, après vingt-cinq, trente ou quarante ans, d'arracher les vignes de cette sorte qui cessent de produire et qu'il faut renouveler. Cette explication ne sera plus répétée, quoique cette diminution ait été faite dans tous les articles de gamet qu'on va lire.

Produit annuel et moyen de cette première classe, 56 hectolitres.

Deuxième Cuvée.

Le Rosier, 1 hect. 62 ares 5 cent., dont 49 ares 95 cent. sont plantés en pinot noir mélangé d'un vingtième de pinot blanc, et donnent un vin grand ordinaire fin et délicat; ils peuvent rendre en moyenne 20 hectolitres par hectare, pour le tout 10.

1 hect. 12 ares 10 cent. sont plantés en gamet et peuvent rendre 31 hectolitres par hectare.

Champennebaut, 88 ares 80 cent., dont 41 ares 95 centiares sont plantés en pinot noir mélangé d'un quarantième de pinot blanc; ils donnent un vin pareil au précédent, et peuvent rendre 15 hectolitres en moyenne par hectare, pour le tout 6.

46 ares 85 cent. sont plantés en gamet et rendent 37 hectolitres par hectare, pour le tout 17.

Les Clos, 1 hect. 44 ares 20 cent., dont 64 ares 60 cent. sont plantés en pinot noir et rendent 20 hectolitres par hectare, pour le tout 13.

79 ares 60 cent. sont plantés en gamet et rendent 30 hectolitres par hectare, pour le tout 23.

Le Clos, 87 ares 50 cent., qui appartient à MM. Lamblin et Violle, est planté de pinot noir avec un vingtième de blanc, et peut rendre en moyenne 17 hectolitres par hectare, pour le tout 15.

Les Foussottes, 2 hect. 68 ares 40 cent., dont 1 hect. 26 ares 5 cent. sont plantés en pinot noir avec un trentième de pinot blanc, et peuvent rendre en moyenne 20 hectolitres par hectare, pour le tout 25.

1 hect. 42 ares 35 cent. sont plantés en gamet et peuvent rendre 31 hectolitres par hectare, pour le tout 43.

Les Mogottes, 1 hect. 47 ares 20 cent., dont 41 ares 20 cent. sont plantés en pinot noir mélangé d'un vingtième de blanc, et peuvent rendre 7 hectolitres.

1 hect. 6 ares plantés en gamet rendent 37 hectolitres en moyenne par hectare, pour le tout 38.

Champ-Perdrix, 1 hect. 50 ares 55 cent., dont 20 ares 85 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc, rendent 15 hectolitres par hectare, pour le tout 3.

1 hect. 29 ares 70 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 30.

Produit annuel et moyen de cette deuxième classe, 79 hectolitres.

Troisième Cuvée.

Meix-Tournant, 1 hect. 80 ares 5 cent., appartenant presque entièrement à M. Boudrot, dont ils composent le clos attenant à sa maison. — 1 hect. 72 ares 70 cent. sont plantés en pinot noir avec mélange d'un trentième de blanc; ils donnent un vin léger, coloré, agréable pour ordinaire des bonnes tables, et rendent en moyenne 14 hectolitres par hectare, pour le tout 20.

7 ares 35 cent. sont plantés en gamet et peuvent rendre 3 hectolitres.

Les Echalais, 2 hect. 75 ares 55 cent., dont 84 ares plantés en pinot noir avec un trentième de blanc rendent 15 hectolitres par hectare, pour le tout 12.

1 hect. 90 ares 85 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 44.

Tabellion, 38 ares 15 cent., dont 10 ares 60 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 2.

27 ares 55 cent. en gamet rendent 44 hectolitres par hectare, pour le tout 11.

Au Village, 1 hect. 30 ares 10 cent., dont 9 ares 45 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc rendent 21 hectolitres par hectare, pour le tout 2.

1 hect. 20 ares 65 cent. en gamet rendent 54 hectolitres par hectare, pour le tout 63.

Les Herbues, 4 hect. 1 are 15 cent., dont 34 ares plantés en pinot noir avec un quarantième de blanc rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 8.

3 hect. 67 ares 15 cent. en gamet rendent 50 hectolitres par hectare, pour le tout 179.

Clémofert, 95 ares 35 cent., dont 19 ares 35 cent. plantés en pinot noir avec un quinzième de blanc rendent 15 hectolitres par hectare, pour le tout 3.

76 ares en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 18.

Crais-de-Chêne, 5 hect. 97 ares 40 cent., dont 11 ares plantés en pinot noir avec un trentième de blanc rendent 15 hectolitres par hectare, pour le tout 2.

5 hect. 86 ares 40 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 136.

Les Petits-Crais, 1 hect. 54 ares 75 cent., dont 20 ares 35 cent. plantés en pinot noir avec un trentième de blanc rendent 14 hectolitres par hectare, pour le tout 3.

1 hect. 34 ares 40 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 30.

La Place, 1 hect. 3 ares 5 cent., dont 5 ares 15 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc rendent 15 hectolitres par hectare, pour le tout 1.

97 ares 90 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 23.

Le Pothey, 1 hect. 82 ares 20 cent., dont 6 ares 55 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 2.

1 hect. 75 ares 65 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 75.

Le Champ-des-Arrêts, 3 hect. 46 ares 15 cent., dont 4 ares 45 cent. plantés en pinot noir avec un vingtième de blanc rendent 14 hectolitres par hectare, pour le tout 1.

3 hect. 41 ares 60 cent. en gamet rendent 24 hectolitres par hectare, pour le tout 79.

Produit annuel et moyen de cette troisième classe, 57 hectolitres.

La contenance totale du vignoble est de 100 hectares 18 ares 65 centiares, pour produire 192 hectolitres de vins fins et 2,693 hectolitres de gamet.

Observations. — Si l'on voulait ne pas mentionner un détail aussi minutieux des climats et grouper plusieurs d'entre eux pour en faire des masses renfermées entre des limites naturelles, telles que des chemins, on pourrait composer ces masses ainsi qu'il suit :

1° Les *Arvelets* seuls, qui méritent une mention spéciale, situés en haut du finage, contre les friches entre Fixin et Fixey, qui se partagent ce climat;

2° Les *Entre-Deux-Velles* et *Village;*

3° Le *Clos-Philippon,* attenant à leur maison ;

4° La *Mazière* et *Clémofert,* limites du finage, contre le clos Marion sur Fixin ;

5° *Jally, Ollivier* et *Combe-Lavau,* en haut du village ;

6° *Foussottes, Combe-Blanche* et *Chenaillot,* contre les friches entre Fixey et Couchey ;

7° *Rosier,* les *Clos, Champennebaut, Mogottes, Tabellion, Champ-Perdrix,* entre le chemin de Flavignerot et celui qui conduit au-dessus de Couchey ;

8° *Herbues, Poirier-Rougeot, Germets, Pothey,* entre les deux chemins qui conduisent à Couchey ;

9° *Crais-de-Chêne, Champ-des-Arrêts,* entre la rue de Chêne et le finage de Couchey;

10° *Echalais, Petits-Crais, Brûlées, Treuils, Ravry,* entre la rue de Chêne et le chemin des Ravry;

11° *Cocarde, Poirier-Gaillard,* la *Place,* entre le précédent chemin et la rue Tonnat;

12° La *Mouille,* les *Longues-Pièces,* les *Carrottes,* entre le chemin de la Maladière et la route.

Nota. — On n'a pas déduit de ces climats les quelques plantations de mûriers qui y sont et que l'on a considérées comme vignes, parce que bientôt, probablement, elles seront rendues à cette culture. Le clos Darras seul, d'environ 1 hectare, emplanté aujourd'hui de mûriers, a été retranché des vignes.

Quant à la culture du gamet, qui s'étend et menace de remplacer le pinot partout, même observation qu'à la note de Fixin.

COMMUNE DE FIXIN.

Son vignoble contient environ 134 hectares, qui rendent annuellement en moyenne 450 hectolitres de vins fins et 3,550 hectolitres de vin commun, savoir :

Tête de Cuvée.

La Perrière. — La propriété connue sous le nom de *Clos de la Perrière* se compose de 5 hectares d'un seul pourpris, dont 3 hectares 70 ares en vignes, et le surplus en cour, jardins, bâtiments et dépendances.

Cette propriété appartenait autrefois à l'abbaye de Cîteaux.

Le 30 mai 1622, elle a été vendue par Messieurs de Cîteaux à M. Boullier, de Dijon.

Elle a été acquise ensuite par M. de Frazans.

Le 8 mars 1741, elle a été adjugée à M. Loppin, conseiller au Parlement de Dijon.

Elle est restée dans la famille des Loppin, devenus comtes, puis marquis de Montmort, jusqu'au 18 janvier 1853, époque où elle a été vendue à M. Denis Serrigny, professeur à la Faculté de droit de Dijon.

Les bâtiments se composent d'un vieux castel construit à deux époques différentes. La partie la plus récente remonte à l'année 1102; la date de la construction de la partie la plus ancienne est inconnue.

Les abbés de Cîteaux avaient toute justice attachée à leur maison de Fixin,

qui, dit-on, servait d'hospice pour leurs moines malades, à raison du bon air qu'on y respire.

Il existe dans les jardins de vieux chênes qui ont jusqu'à trois mètres de circonférence, et des noyers beaucoup plus gros; les chênes paraissent aussi anciens que la maison. Tous ces arbres, situés les uns au sommet, les autres au fond d'une carrière dans laquelle la tradition locale prétend qu'ont été extraites les pierres qui ont servi à la construction de la maison, à laquelle elle a donné son nom, et à celle de l'église de Fixin, produisent l'effet le plus pittoresque.

La maison offre les points de vue les plus magnifiques : au bas, le village de Fixin et tous les villages de la Côte à droite et à gauche jusqu'à Dijon et au-delà; en face, une immense quantité de villages, et pour perspectives le Jura et les Alpes.

Derrière la propriété et à cent mètres se trouve le clos de M. Noisot, dans lequel est placée la statue de Napoléon Ier, élevée aux frais de ce généreux citoyen, et l'un des chefs-d'œuvre de notre grand artiste, M. Rude.

Les vins du *Clos de la Perrière* sont classés depuis longtemps parmi les têtes de cuvée de la Bourgogne. Ce qui les caractérise, c'est qu'ils sont très-colorés, très-spiritueux, et qu'ils ont la vertu de se conserver plus longtemps qu'aucune autre espèce de vins de notre Côte-d'Or. En vieillissant ils acquièrent, comme tous les grands vins de la côte de Gevrey-Chambertin, le bouquet qui fait l'agrément des vins de Bourgogne et les place à la tête des vins du monde entier.

M. le marquis de Montmort vendait habituellement ses vins du *Clos de la Perrière* au même prix que le chambertin.

Ce climat, emplanté de pinot noir avec un mélange d'un vingtième de pinot blanc, produit en moyenne par an 14 hectolitres à l'hectare, ensemble 39 hectolitres.

Produit annuel et moyen de cette classe, 39 hectolitres.

Première Cuvée (climats par ordre de mérite).

Le Chapitre, contenant 4 hect. 77 ares 10 cent., et appartenant à M. Lamblin, produit un vin qui approche de celui de *la Perrière*, dont il n'est séparé que par un mur au-dessous duquel il se trouve; on doit dire de ce vin qu'il est également ferme, spiritueux, coloré et de bonne garde; produit par du pinot noir mélangé d'un quarantième de pinot blanc, il rend annuellement en moyenne 15 hectolitres à l'hectare, ensemble 71.

Les Arvelets, 3 hect. 60 ares 95 cent., appartenant pour la plus grande partie à Mme veuve Drevon, à MM. Lamblin et Magnin-Philippon, sont plantés en pinot noir mélangé d'un vingtième de pinot blanc, et donnent un vin fin

pareil au précédent; il rend par hectare en moyenne 15 hectolitres; ensemble, sur 3 hect. 35 ares 15 cent. plantés de cette manière, 50.

La petite partie en gamet, consistant en 25 ares 80 cent. et qui appartient à des vignerons, peut rendre annuellement en moyenne 6 hectolitres.

Le Tremble, 85 ares 60 cent., appartenant à M. Marion et qui est renfermé dans son clos, est planté de pinot noir mélangé d'un vingtième de pinot blanc; il produit un vin qui se distingue particulièrement par la finesse; il est moins ferme que les précédents en primeur et plus tôt prêt à boire; il est coloré, spiritueux et a du bouquet; il peut rendre en moyenne à l'hectare 20 hectolitres, ensemble 17.

Echéseaux et Clos-Napoléon, 1 hect. 83 ares 70 cent. appartenant en grande partie à M. Noisot.

1 hect. 40 ares sont plantés en pinot noir mélangé d'un quarantième de pinot blanc; il donne un vin ferme, coloré, spiritueux, qui, lorsque la vigne aura encore vieilli, ne le cédera en rien aux climats du *Chapitre* et des *Arvelets,* entre lesquels il se trouve; il peut rendre en moyenne annuellement 20 hectolitres à l'hectare, ensemble 28.

43 ares 70 cent. sont plantés en gamet et appartiennent à plusieurs; ils peuvent rendre en moyenne 24 hectolitres de vin commun à l'hectare, et, en tenant compte de la nécessité où l'on est d'arracher ce plant après environ quarante ans, pour renouveler la vigne, qui cesse de produire, il y a lieu, pour l'estimation du rendement, de diminuer un quarantième pour la contenance. Cette méthode sera suivie, quoique sur des bases différentes, dans tous les articles de gamet qu'on va lire, sans qu'il soit besoin de répéter l'explication; ci, pour cet article, 10 hectolitres.

Produit annuel et moyen de cette classe, 166 hectolitres.

Deuxième Cuvée.

Partie du clos de M. Marion, 1 hect. 90 ares 40 cent. au-dessous du *Tremble,* qui occupe le dessus et qui est comprise à la première classe; celle-ci, également plantée en pinot noir mélangé d'un vingtième de pinot blanc, donne un vin grand ordinaire, fin, agréable, ayant du bouquet, et peut rendre en moyenne 20 hectolitres par hectare, ensemble 38.

Partie du clos de M. Villette, 73 ares plantés en pinot noir mélangé de pinot blanc, joignant le précédent et donnant du vin pareil et en même quantité par hectare, c'est-à-dire 14 hectolitres.

Les Ormeaux, 1 hect. 35 ares 80 cent., qui appartiennent presque en totalité à M. Noisot, dont partie en rapport et partie à replanter incessamment en pinot, pourront rendre (avec l'âge) du vin pareil aux précédents et en même quantité, c'est-à-dire, pour 1 hect. 30 ares 20 cent. qui appartiennent à M. Noisot, 26 hectolitres.

Et pour 5 ares 60 cent. en gamet appartenant à un autre, 2 hectolitres.

La Croix-Blanche, 98 ares 80 cent., dont 32 ares 50 cent. appartenant à M. Noisot, sont plantés en pinot blanc et donnent un vin agréable, à raison de 20 hectolitres à l'hectare, ensemble 6.

66 ares 30 cent., appartenaut à plusieurs, sont plantés ou à planter en gamet et rendront en moyenne 40 hectolitres à l'hectare, ensemble 26.

Le Crais, 1 hect. 76 ares, dont 1 hect. 45 ares 70 cent. appartenant à M. Boudrot-Pitolet, sont plantés en pinot noir avec mélange d'un centième de pinot blanc; avec un peu plus d'âge, ils donneront un vin pareil aux précédents et rendront en moyenne 20 hectolitres à l'hectare, ensemble 29.

30 ares 30 cent., appartenant à plusieurs, sont plantés en gamet et peuvent rendre 12 hectolitres.

Closmée, 4 hect. 21 ares 10 cent., dont 1 hect. 2 ares 84 cent. appartiennent à M. Lamblin et sont plantés en pinot noir mélangé d'un quarantième de blanc; avec l'âge, ils rendront du vin pareil aux précédents et en même quantité, c'est-à-dire en moyenne 20 hectolitres par hectare.

3 hect. 18 ares 26 cent., appartenant à plusieurs, sont plantés en gamet et rendront 108 hectolitres.

Produit annuel et moyen de cette deuxième classe, 133 hectolitres.

Troisième Cuvée.

Les Entre-Deux-Velles, 5 hect. 6 ares 51 cent., dont 3 hect. 95 ares 5 cent. formant la plus grande partie du clos de M. Lamblin, sont plantés en pinot noir avec mélange d'un soixantième de pinot blanc, qui donnent ce que l'on appelle un ordinaire bourgeois bon et agréable, et ils peuvent rendre en moyenne 20 hectolitres à l'hectare, eusemble 97.

1 hect. 11 ares 46 cent., appartenant au même et à d'autres, sont plantés en gamet; ils peuvent rendre en moyenne 40 hectolitres à l'hectare, ensemble 44.

Dans cette classe il faut encore comprendre toutes les parties de plants fins qui se rencontrent dans les climats qui vont suivre et qui élèveront le produit de cette classe à 120 hectolitres en moyenne par année.

Total, 134 hect. 36 ares pour produire 458 hectolitres de vins fins et 3,553 hectolitres de gamet.

Observations. — Si l'on voulait ne pas se livrer à un détail aussi minutieux des climats et grouper plusieurs d'entre eux pour en faire des masses renfermées entre des limites naturelles, telles que des chemins, on pourrait composer ces masses ainsi qu'il va être dit :

1° La *Perrière,* qui mérite une mention spéciale, située en haut du finage, contre les friches de la montagne entre Fixin et Brochon;

2° Le *Chapitre,* qui, immédiatement au-dessous de la *Perrière,* mérite aussi, avec le climat suivant, une mention spéciale.

3° Les *Arvelets*, qui doivent être placés au même rang que le *Chapitre*, et qui, comme lui, produisent de grands vins;

4° Le *Tremble*, composant, avec le premier article de la deuxième classe, le *Clos-Marion*, tenant à sa maison d'habitation;

5° Les *Echéseaux* et *Clos-Napoléon*, avec le premier article de la deuxième classe, contre le *Chapitre*, au nord, même zone;

6° Le *Clos-Villette*, les *Ormeaux*, le *Crais*, *Clomée* et la *Croix-Blanche* ensemble;

7° Les *Entre-Deux-Velles*, formant le clos de M. Lamblin, attenant à sa maison d'habitation;

8° Les *Boudières* et *Combe-Roi*, *Meix-Bas*, *Charmotte* et *Larrêt-Chaud*, ensemble, à l'entrée de la combe;

9° Le *Village* et les *Prés*, ce dernier climat étant au milieu du village;

10° Les *Herbues*, situées au-dessous du *Chapitre*, entre les villages de Fixin et de Brochon;

11° Les *Petits-Crais*, les *Vignes-aux-Grands*, *Portefeuille*, *Sergentière*, la *Vionne*, *Vignois*, *Coton*, *Bouteillottes*, *Fondement*, *Chantion*, *Champ-des-Charmes*, *Crechelin*, *les Tellières*, au-dessus du chemin de la *Maladière*, entre le finage de Brochon et la grand'rue, en bas de la *Maladière* et mêmes confins;

12° *Doret* et les *Prielles* ensemble;

13° *Cochon*, *Poirier-Bâtard*, *Sarrottes*, *Rond-les-Os*, *Clos Saint-Eloi* et *Mossière*, en bas de la *Maladière* et entre la grand'rue et le chemin de la *Mossière;*

14° *Champs-de-Vogé*, *Gibassier*, les *Chenevières-Hautes* et *Basses*, au-dessus du chemin de la *Maladière*, entre le chemin de la *Mossière* et le finage de Fixey;

15° Le *Cheminot*, situé entre le chemin de la *Maladière* et celui de la *Zellerois;*

16° La *Zellerois*, située au-dessus et contre la route;

17° La *Maison-Dieu*, située entre la route et le *Pré-Mâlin;*

18° La *Noiraude*, les *Entre-Deux-Chemins*, la *Borne-Ronde*, ensemble 23 hectares, qui sont plantés depuis moins de quinze ans et pris sur la masse des terres arables, au-dessous et contre la route.

Il est à remarquer que la culture du gamet tend à s'accroître tous les jours, et bientôt peut-être, non content d'avoir envahi une partie des terres labourables, il aura remplacé le pinot dans tous les climats autres que ceux de la première classe, les *Clos Marion*, *Villette*, *Lamblin*, les *Ormeaux* et le *Crais*. Les vignerons, qui achètent presque seuls ce qui est à vendre, ne trouvent déjà plus le plant même de Mâlain assez productif; ils plantent maintenant le plant d'Arcenant, qui donne un gros raisin à grains serrés qui se recouvrent en partie, au point que ceux du centre ne voient jamais le soleil et restent verts en vendange; heureux encore si on les coupe sans pourriture, car ils y sont très-sujets.

Le sommet des coteaux de Fixey et de Fixin est aujourd'hui complétement nu. Au point où cesse la culture des vignes commencent des friches tout-à-fait

arides. On ne trouve d'arbres que dans la vallée de Fixin, où existe un bois d'une belle végétation, qui en couvre tout le coteau exposé au nord. Il ne paraît pas en avoir été toujours ainsi. En effet, en 1547, les habitants de Fixin demandèrent la permission d'arracher les broussailles qui couvraient ces coteaux, disant qu'il leur soit permis d'*essarter et rendre fructifères les chaulmes et broussailles de leur finage, lesquelles par ci-devant leur étoient à dommage, tant parce que en iceulx se souloient nourrir plusieurs bestiaux sauvages, tant loups, renards que autres qui souloient détruire leurs bestiaux, et sur iceux se réduisoient et entretenoient les brouillards, obscurités et maulvais airs, souventefois causant gelées faisant perdre les bois et fruits de leurs vignes.*

(*Archives de la commune de Fixin.*)

COMMUNE DE BROCHON.

Presque tout le sol cultivé de cette commune est consacré à la vigne. On y compte environ 120 hectares en gamets et 20 hectares seulement en pinots noirs.

Le pinot gris est presque inconnu dans ce vignoble; le pinot blanc n'y existe guère que pour un vingtième.

Le sol et le sous-sol sont analogues à celui de Gevrey, et surtout à celui de Fixin.

Les principaux climats sont :

Première Cuvée.

Clos-de-Crébillon, 68 ares, appartenant à M. Liégeard.

Deuxième cuvée.

Croix-Violette ou Bezenne, 4 hect., appartenant à MM. Bonnet, Liégeard et Thomas Carey.

Jeunes-Royes, 7 hect., appartenant à MM. Liégeard, Truchetet, etc.

Epinards, 1 hect., appartenant à MM. Darcy et Raillard.

Troisième Cuvée.

Mazières, 70 ares, appartenant à MM. Liégeard, Javelier, Denis et Chevrey.

Vignois, 3 hect. 30 ares, appartenant à M. Truchetet et autres.

En Champs, 1 hect. 30 ares, appartenant à MM. Tisserandot et Liégeard.

La Ruotte, 50 ares, appartenant à MM. Mignardot et Liégeard.

Champ-Perrier, 3 hect., appartenant à M. Darcy et autres.

Plusieurs vignes de bon gamet appartenant à MM. Cazeau, Truchetet et J. Mignardot.

Je ferai ici une observation, applicable du reste à toutes les communes de la Côte-d'Or : c'est que dans les vignes fines il y a beaucoup de propriétaires que je ne puis citer, parce que la contenance de leurs pièces est trop faible.

M. Morelot, dans sa *Statistique des vignes de la Côte-d'Or*, apprécie ainsi les vins de Brochon :

« On trouve sur ce finage une masse moins considérable de climats distin-
« gués que dans les autres sols de notre Côte. Il faut en excepter un, nommé *le*
« *Craibillon* ou *Crébillon*, fournissant un vin qui, lorsqu'il est vieux et d'une
« année favorable, peut aller de pair avec les bons vins de notre Côte. Tous les
« autres climats donnent un vin en général fort au-dessus du commun, mais
« qui cependant ne peut être considéré comme vin de première classe. »

Les vins fins de Brochon ont du corps et de la couleur; ils se conservent bien et ne sont en général bons à boire qu'après cinq, six ou même huit ans.

Ils se rapprochent beaucoup des bons vins de Fixin et de Fixey.

C'est le climat de *Crais-billons* qui a donné son nom au célèbre poète tragique Prosper Jolyot, né à Dijon en 1674 et mort en 1762, qui prit de son fief à Brochon le nom de Jolyot de Crébillon.

COMMUNE DE GEVREY-CHAMBERTIN.

Le territoire de Gevrey contient, suivant relevé fait sur la matrice cadastrale, 387 hectares 59 centiares de vigne, et, depuis la confection du cadastre, les plantations se sont beaucoup étendues dans la plaine qui règne en bas de la route impériale, de sorte qu'on peut estimer aujourd'hui à plus de 400 hectares le vignoble de cette commune.

La moitié à peu près, située au bas de la côte et dans la plaine, est exclusivement plantée de *gamet*, et le vin qui en provient ne se distinguant d'aucun de ceux de même plant produit par les autres vignobles, nous n'en dirons rien de spécial; la production est d'environ 45 à 50 hectolitres par hectare.

L'autre moitié, située en coteau et dans la meilleure exposition, est plantée en *pinot noir* mêlé en quelques endroits d'un peu de *pinot blanc*, sans autre cépage.

Les vins produits par ces dernières vignes forment quatre *classes* ou *qualités* distinctes, savoir :

1° Tête de cuvée, cru hors ligne, vin extra;

2° Première cuvée de finage, vin de dessert;

3° Deuxième id. vin d'entre-mets;

4° Troisième cuvée de finage, grand ordinaire (1).

Voici les principaux climats qui composent ces cuvées, leur contenance et les noms des propriétaires qui en possèdent assez pour faire des cuvées spéciales.

Tête de Cuvée.

Chambertin (Clos de Bèze compris), 27 hectares, appartenant à MM. Ouvrard, Serre, Marion, Thiébaut, Genret, Grachet, de Grésigny, héritiers Belot, Mme veuve Mongin.

Première Cuvée de finage.

Saint-Jacques et Clos Saint-Jacques, 6 hect. 52 ares, appartenant à MM. Duret, Marion, Mme veuve Surget.

Fouchère, 1 hect., appartenant à M. Serrigny, Mme veuve Mongin.

Chapelle (haute), 3 hect. 89 ares, appartenant à MM. Grachet, Serrigny, A. Joly.

Mazy (haut), 4 hect. 21 ares, appartenant à Mme veuve Mongin, MM. de Grésigny, Genret.

Ruchotte (du dessus), 2 hectares, appartenant à MM. Delachère, Collot.

Charmes (hauts), 3 hect., appartenant à MM. Corbabon, Démorey.

Grillotte (haute), 2 hect. 90 ares, appartenant à MM. Pastol, Noël, Genret, Mme veuve Jondot.

Veroilles (vieille), 4 hect., appartenant à M. Joliet.

Etournelles, 1 hect. 96 ares, appartenant à MM. Marion, Genret.

Castiers (haut), 7 hect. 98 ares, appartenant à MM. Genret, Ouvrard, Truchetet, Adenot, Noël, Mme veuve Surget.

Deuxième Cuvée de finage.

Mazy (bas), 4 hect. 38 ares, appartenant à MM. les héritiers Mongin, héritiers Belot, Noël, Devillebichot.

Chapelle (petite), 4 hect. 1 are, appartenant à MM. Dubard, veuve Mongin, héritiers Belot, Serrigny, Devillebichot.

Ruchotte (basse), 1 hect. 40 ares, appartenant à MM. de Grésigny, Delachère, Marion, héritiers Belot.

Gemeaux, 2 hect., appartenant à MM. Genret, Noël, Callinet, Mme veuve Mongin.

Charmes (bas), 9 hect., appartenant à MM. Philippon, Noël, Serrigny, Chevillon.

---

(1) Nous accepterons pour les communes suivantes cette classification, qui nous servira désormais de base dans toutes nos appréciations.

Mazoyères, 18 hect. 36 ares, appartenant à MM. Gournot, Molin.

Latricières, 6 hect. 93 ares, appartenant à MM. Gournot, Ouvrard, Marion.

Echézeaux, 3 hect. 31 ares, appartenant à M. Joly.

Lavaut (haut), 9 hect. 53 ares, appartenant à MM. Delachère, héritiers Belot, Noël, Callinet, Mmes veuve Léjéas, veuve Surget.

Troisième Cuvée de finage.

Meixvelle, 1 hect. 87 ares, appartenant à M. Marion.

Meix-des-Ouches, 1 hect. 9 ares, appartenant à Mme veuve Mongin.

Craipillot, 2 hect. 86 ares, appartenant à M. Collot.

Champonet, 3 hect. 16 ares, appartenant à MM. Joliet, de Grésigny.

Fonteny, 3 hect. 5 ares, appartenant à MM. Serre, héritiers Belot.

Corbeaux, 3 hect. 60 cent., appartenant à MM. de Grésigny, Noël.

Clos-Prieur (haut), 2 hect. 27 ares, appartenant à Mme veuve Mongin, MM. Joly, Callinet.

Cherbaude, 2 hect. 20 ares, appartenant à Mme veuve Jondot.

Pallut, 3 hect. 37 ares, appartenant à M. Serrigny.

Carrougeot, 5 hect. 43 ares, appartenant à Mme veuve Belost, MM. Serre, Noël, Corbabon, Rousseau, Ossinot.

Combe-du-Dessus, 6 hect. 43 ares, appartenant à MM. Corbabon, Joly, Callinet, Noël, Chevrey.

Combe-au-Moine, 2 hect. 20 ares, appartenant à Mme veuve Surget, MM. Noël, Chevillon-Giraud.

Ensonge, 3 hect. 60 ares, appartenant à M. Serrigny.

Vellées, 1 hect. 16 ares, appartenant à M. Serrigny.

Motrot, 3 hect. 50 cent., appartenant à Mme veuve Belost, MM. Rossigneux, J. Fricot.

Marchais, 5 hect. 56 ares, appartenant à MM. de Grésigny, Mme veuve Vienne.

Champs, 9 hect. 67 ares, appartenant à MM. les héritiers Carey, de Grésigny, Delachère, Bonnet, Tisserandot.

Champerrier (haut), 2 hect. 36 ares, appartenant à MM. Grachet, Philippon, Mme veuve Jondot.

Champeaux, 6 hect. 48 ares, appartenant à MM. Serrigny, Tisserandot, Foulet, Jean Fricot.

Charreux, 5 hect. 79 ares, appartenant à MM. Pastol, Genret, Mme veuve Vienne.

Crais-du-Dessus, 5 hect., appartenant à MM. les héritiers Mongin, Philippon, Noël, Genret, Lenoir.

Il est à observer que quelques-uns de ces climats, soit par suite de la grande

déclivité des coteaux sur lesquels ils se trouvent, soit par d'autres causes accidentelles, présentent de grandes inégalités dans la qualité de leurs produits; ainsi, le *Clos Saint-Jacques*, la *Grande-Chapelle*, les *Charmes*, la *Grillotte* et les *Castiers*, classés à juste titre dans la première cuvée de finage quant à leurs meilleurs produits, ont cependant des parties basses qui ne doivent figurer qu'en deuxième ou troisième cuvée; les *Veroilles*, *Ruchotte-du-Bas* et *Mazoyères* ont des parties qui viennent tout récemment d'être plantées, et qui conséquemment ne peuvent d'ici à longtemps être classées; car on sait que les vins de jeunes plantes, quelque part qu'ils croissent, sont très-ordinaires et n'ont aucun des caractères des grands vins.

La production moyenne de toutes ces vignes de pinot est à peu près partout la même, 20 à 22 hectolitres par hectare; nous ne parlons que de celles dont la culture n'est point forcée, car il est des propriétaires qui ne craignent pas d'altérer la qualité de leur vin en faisant, par les engrais ou les recouchages exagérés, produire jusqu'au double à leurs vignes.

Le caractère général et distinctif de tous les vins de pinot de Gevrey est la fermeté ou le *corps*, et c'est ce qui les fait rechercher du commerce, qui y trouve un remède et un soutien pour ceux qui faiblissent; la première cuvée de finage a un cachet de *grand vin* et se distingue peu du chambertin dans les deux ou trois premières années; la deuxième cuvée a aussi du bouquet et de la finesse qui en font un vin très-agréable; la troisième cuvée est un *ordinaire de prince* et est digne, dans les grandes années, de figurer sur les tables bourgeoises comme *vin d'entre-mets;* il y a encore au-dessous de ces trois cuvées des vignes basses qui font un bon *ordinaire bourgeois,* mais dont nous ne donnons pas le détail, parce qu'il ne se distingue pas de ceux de même espèce des autres communes de la Côte.

Quant au vin de *Chambertin,* il est presque superflu d'en parler, puisque c'est celui dont la renommée est la plus populaire et la plus répandue dans les Deux-Mondes; mais comme le mot est plus pratiqué que la chose et qu'il y a bien des gens qui croient le connaître et ne s'en doutent pas, nous leur dirons que ce cru célèbre possède au plus haut degré toutes les qualités qui constituent le vin parfait, *corps, couleur, bouquet, finesse;* il va de pair avec les plus grands vins de la Côte-d'Or; chacun d'eux, néanmoins, a son cachet particulier qui le fait distinguer par les vrais amateurs; ainsi la Romanée excelle par la *finesse;* le Clos Vougeot par le *bouquet;* le Chambertin par le *corps* et la *couleur;* mais, par l'ensemble de leurs qualités, tous trois se partagent la palme et tous trois se vendraient le même prix si les deux premiers, qui appartiennent à un seul et même propriétaire (M. Ouvrard), avaient, comme le dernier, à subir les effets de la concurrence des vendeurs.

Le climat de Chambertin se compose de deux parties contiguës se faisant suite l'une à l'autre et s'étendant à mi-côte, dans la direction du nord au midi, sur

une longueur de 1,200 mètres environ et une largeur moyenne de 225 mètres. La première de ces parties, la plus rapprochée du village de Gevrey, contient 14 hectares et est désignée sous le nom de *Clos de Bèze,* parce qu'elle fut plantée par les moines de l'abbaye de Bèze, à laquelle le duc Amalgaire l'avait donnée en l'an 630. La deuxième partie, qui est le prolongement de celle-ci, contient 13 hectares et est appelée *Chambertin* (probablement du nom de quelque *Bertin* qui aura planté ce *champ*).

Les vins produits par ces deux parties s'appellent indistinctement *chambertin* et possèdent, quant aux cuvées d'élite, la même qualité (1).

La valeur relative des cuvées de Gevrey qui viennent après celle de Chambertin est dans la proportion du tiers au quart, en décroissant de l'une à l'autre ; ainsi, quand le chambertin *tout nouveau* se vend 600 fr. la queue (4 hectolitres 56 litres), la première cuvée de finage vaut 400 fr., la deuxième 300 fr. et la troisième 200 fr. (ceci, bien entendu, n'est qu'approximatif, car chaque propriétaire a sa manière de composer ses cuvées et peut leur donner plus ou moins de mérite réel). Cette proportion, du reste, ne s'applique qu'aux *vins nouveaux,* car elle est tout autre pour les *vins vieux* des bonnes années; le chambertin, dont les qualités parfaites ne se développent complétement que vers l'âge de dix à douze ans, acquiert alors une valeur double et triple des cuvées suivantes, et l'explication de ce phénomène est dans la nature du sous-sol et la bonne exposition; elle est aussi dans l'ancienneté de la plantation qui, pour le Clos de Bèze notamment, remonte à douze ou quinze siècles pendant lesquels le sol, exactement purgé de toutes plantes étrangères et sevré de tout amendement azoté, s'est enrichi des seuls *détritus* de la vigne et a créé un terrain exceptionnel et parfaitement homogène, avec lequel le plant, qui n'a jamais changé, s'est en quelque sorte identifié et a acquis des propriétés que peut seule donner la réunion de toutes ces conditions. Tel est le privilége des grands crus de la Côte-d'Or, de ceux que certain amateur belge appelle *vin de race,* et certain Anglais *vin de grande famille.* Nobles familles, en effet, qui sont inscrites au livre d'or de la Bourgogne.

Courtépée, dans son *Histoire du duché de Bourgogne,* donne les renseignements suivants sur les climats de Gevrey :

« On distingue les climats de Chambertin et de Bèze, tête des vins de Bour-

---

(1) C'est ici le cas de rectifier une erreur commise par M. le docteur Morelot, de Beaune, dans son livre intitulé : *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, dans lequel il dit que le Chambertin offre une superficie d'environ 25 hectares et que « un peu plus loin on trouve encore le Clos de Bèze qui approche du Chambertin. »

Or, si l'on voulait séparer le Clos de Bèze du Chambertin, il fallait dire que ce dernier offre une superficie de 12 hectares, et non 25, qui comprennent les deux parties (elles sont aujourd'hui de 27 hectares, parce qu'on y a ajouté quelques défrichements dans les parties supérieures); et, quant à la qualité des deux vins, le commerce et l'opinion publique n'y ont jamais fait de différence, et, dans tous les cas, jamais le Clos de Bèze n'a eu l'infériorité.

« gogne; les autres climats renommés sont les Saint-Jacques, les Mazy, les « Tamisot, la Chapelle.

« Le duc Amalgaire, fondateur de l'abbaye de Bèze, l'enrichit de plusieurs « fonds à Chenôve et à Gevrey. Voilà l'origine du fameux Clos de Bèze, défriché « par les moines. L'abbé Hugues le vendit au Chapitre de Langres pour 600 « livres estevenans en 1219. Il a depuis été acensé à divers particuliers. »

Lorsque le duc Amalgaire, en 630, donna à l'abbaye de Bèze son domaine de Gevrey, il était déjà en partie au moins planté en vigne; mais alors ce climat, considéré néanmoins comme donnant de bons vins, n'était pas encore compté parmi ceux dont le nom s'étend au loin.

Jusqu'en 1219, les vignes de Bèze et de Chambertin (car dès cette époque on confond déjà ces deux climats) restèrent la propriété de l'abbaye de Bèze, qui les vendit au Chapitre de la cathédrale de Langres. L'original de cet acte de vente, écrit en latin sur une étroite feuille de parchemin, existe encore aux archives départementales de la Côte-d'Or. En voici la traduction :

Nous Hugues, abbé de Bèze, et tout le Chapitre de cette abbaye, déclarons vendre au doyen et au Chapitre de l'église de Langres notre clos de Gevrey avec toutes ses dépendances en terres, tierces, prés, maisons, cuves et autres aisances, cens de vin, d'avoine et de deniers, moyennant 600 *livres estevenans, et promettons loyalement de garantir ladite vente audit Chapitre de Langres contre tous et spécialement contre les moines de Bèze, si par hasard quelqu'un voulait s'opposer à cette vente. Cette vente a été faite en présence de Simon, archidiacre de Dijon, agissant avec l'autorisation du siége épiscopal de Langres, en l'an de grâce* 1219.

Comme on le voit, les moines de Bèze avaient, dès cette époque, constitué le *Clos de Bèze*, et les murs, dont il reste encore des débris, étaient construits au commencement du XIIIe siècle. Néanmoins, la totalité du Clos n'appartenait pas à l'abbaye; car, en 1227, le Chapitre de Langres acheta une pièce de vigne dans le Clos moyennant 24 livres 10 sols dijonnais.

Le Chapitre de Langres ne paraît pas avoir jamais cultivé ce domaine. Il l'amodiait moyennant une redevance tantôt en nature, tantôt en argent. Le dernier fermier fut un sieur Jomard, dont le bail, fait pour neuf années et moyennant 100 livres par an, cessa le 2 mai 1651.

Alors le Chapitre de Langres consentit à vendre au sieur Jomard son clos de Bèze, formé de 40 journaux, dont 36 en vignes et le reste en friches et chemins, moyennant *un cens de cinq queues de vin provenant de ladite vigne ou d'autre aussi bon, envaisselé en tonneaux neufs, et* 6 *livres tournois en argent, aux frais du sieur Jomard ou de ses héritiers.*

De la famille Jomard cette propriété passa, aux mêmes conditions que ci-dessus, aux sieurs Jobert et Grosbois de Vellemont. Le premier devint bientôt propriétaire de la plus grande partie, et il s'avisa alors de joindre à son nom celui de son domaine, qui resta en la possession de cette famille, connue sous

le nom de MM. Jobert-Chambertin ou Jobert de Chambertin, jusqu'au commencement de ce siècle, d'où il passa directement ou indirectement aux propriétaires actuels.

A peine le Chapitre de Langres eut-il acensé son Clos de *Bèze-Chambertin*, comme on l'appela dans tout le siècle dernier, que la réputation de ce vin grandit en dehors de toutes les prévisions. En 1651, le contrat de vente estime à 30 livres la queue de vin de Bèze. En 1761, on reconnaît qu'il vaut 700 à 800 livres. Ce résultat fut dû en grande partie à ce que M. Claude Jobert-Chambertin, *marchand de vins de la Cour palatine*, fit connaître ce vin à l'étranger. Aussi le Chapitre fit-il tout ce qu'il put pour rentrer en possession du Clos de Bèze. Un premier procès en nullité de vente fut intenté par lui au sieur Jomard en 1702, et dura huit ans. Un second procès eut lieu contre le sieur Jobert en 1761. Le Chapitre se plaignait alors que le sieur Jobert ne lui livrait pas le meilleur vin du Clos. Le tribunal décida que le censitaire n'était tenu qu'à donner du vin bon, loyal, vermeil et marchand provenant du cru de Bèze, et débouta le Chapitre de Langres de ses prétentions. Alors on renouvela le procès en nullité de vente, et le Chapitre demanda à rentrer en possession de son domaine, mais sans plus de succès.

Nous terminerons cette note sur ce climat célèbre par l'extrait suivant des œuvres de Bernard de Lamonnoye :

« Il y a à Gevrey, village à deux lieues de Dijon, deux vignobles célèbres, l'un appelé Bèze, l'autre Chambertin. Un jour qu'un galant homme, qui possède une bonne partie des vignes de Bèze, traitait quelques-uns de ses amis, un des conviés chanta ce triolet qui plut beaucoup à la compagnie, et surtout au maître du festin :

« Bèze qui produit ce bon vin
« Doit passer pour très-catholique;
« J'estime plus que Chambertin
« Bèze qui produit ce bon vin.
« Si le disciple de Calvin,
« Bèze, passe pour hérétique,
« Bèze qui produit ce bon vin
« Doit passer pour très-catholique. »

Le climat des *Varoilles* est un de ceux sur lesquels il existe aussi les plus anciens documents. Ce climat était planté avant le XIIe siècle. Le Chapitre de Langres acheta une première pièce en 1272, moyennant 75 sols dijonnais. En 1319, il fit une nouvelle acquisition de 25 ouvrées et demie, et, en 1329, il acheta, moyennant 60 sols tournois, de Guillaume de Morey, le reste du climat.

Ces propriétés restèrent en la possession du Chapitre de Langres jusqu'en 1792, où elles furent vendues comme biens nationaux.

Il paraît que ce climat a été arraché en partie au commencement du siècle dernier; car, de 1736 à 1740, on replanta la portion appelée les *Grandes-Varoilles*.

M. Vienne a publié sur le *Clos Saint-Jacques* les renseignements suivants :

« Ce domaine, dont les produits en vins sont classés parmi les têtes des cuvées « du pays, est passé des mains de M. Morizot, seigneur de Jancigny, con- « seiller au Parlement, décédé en 1732, dans celles de M. Gonthier, d'Au- « villars, parent de sa femme, qui lui a longtemps survécu. L'héritier de ces « derniers s'en est défait, et, après plusieurs ventes, il est passé entre les mains « du propriétaire actuel. »

Jusqu'au XVIIe siècle, Gevrey fut loin de jouir de la haute réputation dont il s'honore aujourd'hui, et je ne puis signaler ce fait sans faire remarquer qu'il en a été de même pour un grand nombre de nos plus grands crus, tels, par exemple, que la *Romanée-Conty*. Avant 1600 et jusqu'en 1680 environ, c'était Dijon qui passait pour fournir les meilleurs vins du bailliage, comme on peut s'en assurer en parcourant les chiffres suivants que nous avons extraits des registres des délibérations de la ville de Dijon et d'un manuscrit qui se trouve aujourd'hui entre les mains de M. Vienne, ancien archiviste. La queue des meilleurs vins de Gevrey fut portée au taux des gros fruits pour les sommes suivantes en :

1613 — 36 livres.	1637 — 17 livres.	1661 — 22 livres.
1614 — 32 livres.	1638 — 28 livres.	1662 — 24 livres.
1615 — 24 livres.	1639 — 40 livres.	1663 — 45 livres.
1616 — 15 livres.	1640 — 35 livres.	1664 — 32 livres.
1617 — 27 livres.	1641 — 27 livres.	1665 — 39 livres.
1618 — 20 livres.	1642 — 45 livres.	1666 — 22 livres.
1619 — 24 livres.	1643 — 35 livres.	1667 — 24 livres.
1620 — 30 livres.	1644 — 66 livres.	1668 — 48 livres.
1621 — 20 livres.	1645 — 24 livres.	1669 — 24 livres.
1622 — 33 livres.	1646 — 17 livres.	1670 — 18 livres.
1623 — 27 livres.	1647 — 24 livres.	1671 — 28 livres.
1624 — 20 livres.	1648 — 30 livres.	1672 — 22 livres.
1625 — 25 livres.	1649 — 20 livres.	1673 — 32 livres.
1626 — 36 livres.	1650 — 57 livres.	1674 — 35 livres.
1627 — 23 livres.	1651 — 45 livres.	1675 — 44 livres.
1628 — 48 livres.	1652 — 38 livres.	1676 — 30 livres.
1629 — 18 livres.	1653 — 24 livres.	1677 — 21 livres.
1630 — 14 livres.	1654 — 46 livres.	1678 — 16 livres.
1631 — 17 livres.	1655 — 42 livres.	1679 — 25 livres.
1632 — 36 livres.	1656 — 32 livres.	1680 — 21 livres.
1633 — 22 livres.	1657 — 18 livres.	1681 — 21 livres.
1634 — 18 livres.	1658 — 26 livres.	1682 — 25 livres.
1635 — 24 livres.	1659 — 54 livres.	1683 — 22 livres.
1636 — 30 livres.	1660 — 30 livres.	1684 — 32 livres.

Les prix étaient les mêmes pour Brochon, Fixey et Fixin.

Dijon et Chenôve étaient taxés à un prix supérieur. Ainsi, les bons vins de Dijon valaient en :

1648 — 42 livres.	1660 — 45 livres.	1675 — 58 livres.
1651 — 60 livres.	1665 — 52 livres.	1680 — 25 livres.
1655 — 60 livres.	1670 — 27 livres.	

Les climats de *Bèze* et de *Chambertin* étaient, en l'an 1650, déjà soigneusement distingués des autres crus de Gevrey, et on les assimila, dans toute la fin du XVIIe siècle, aux meilleurs vins de Dijon.

Nous avons vu combien depuis ce temps leur réputation a grandi. Aussitôt qu'ils ont été connus au loin et appréciés, il leur a suffi de quelques années pour atteindre au premier rang.

COMMUNE DE MOREY.

Une partie seulement de cette commune est consacrée à la production des vins fins. Dans tous les climats trop bas, de même que dans les points trop élevés, le vigneron ne cultive que le gamet, qui lui donne des vins communs assez agréables.

La totalité des parties consacrées à la vigne peut être évaluée à 160 hectares, parmi lesquels les vignes de plants fins ne peuvent compter que pour 70 hectares.

Dans ces dernières vignes le noirien est seul cultivé, à l'exclusion de tout autre plant. On arrache, autant que possible, tous les plants blancs et gris qui se produisent accidentellement. Aucune vigne n'est consacrée à la culture spéciale du raisin blanc.

Le sol, à Morey, est en général formé d'une terre forte, grasse, se mettant facilement en masses compactes et se rapprochant des terres plastiques. Le sous-sol est tantôt formé de marnes argileuses, comme dans le dessus du clos de Tart, tantôt de roches ou de sables.

Le rapport moyen des bons climats est de 22 hectolitres environ par hectare.

Comme pour les communes voisines on peut constater à Morey ce fait, que toutes les vignes donnant de grands vins existent de temps immémorial; on ne les arrache ni ne les renouvelle jamais, si ce n'est par le provignage. On fait en général par ouvrée 15 à 20 fosses, dans lesquelles on couche deux ceps qui donnent de 4 à 6 provins.

Le nombre des plants existants par journal peut être évalué de 10,000 à 15,000 par journal.

Les climats de cette commune plantés en pinot sont :

Tête de Cuvée.

Clos de Tart, 6 hectares 87 ares 50 centiares, appartenant à M. Ferdinand Marey.

Première Cuvée (1).

Bonnes-Mares, 1 hect. 84 ares 55 cent. (2), appartenant à MM. Molin, Lapertot, Vaissier, Milsand, Roy, etc.

Dans la partie de ce climat qui est située sur le territoire de Morey, entre la croix de Chambolle et le Clos de Tart, la qualité des vins est tout exceptionnelle et peut être placée de pair avec le Clos de Tart pour chaque propriétaire qui en a assez pour faire une cuvée particulière.

Les Lambrays, 6 hect. 99 ares 85 cent., appartenant à M. Joly.

Les observations que j'ai faites sur le climat des *Bonnes-Mares* s'appliquent complétement au climat des *Lambrays*.

Clos de Laroche, 4 hect. 57 ares 40 cent., appartenant à MM. Marey et Bizot.

Deuxième Cuvée.

Clos Saint-Denis, 2 hect. 14 ares 20 cent., appartenant à M. Ferdinand Marey.

Maison-Brulée, 1 hect. 84 ares 25 cent., appartenant à M. Marey, Mme Milsand, Mme Riambourg, MM. Roy et Pouillevey.

Chabiots, 2 hect. 14 ares 75 cent., appartenant à Mme Rodier, MM. Roy et Armand Marey.

Fremières, 2 hect. 36 ares, appartenant à Mme Jondot et à M. Armand Marey.

Mochants, 2 hect. 51 ares 20 cent., appartenant à MM. Rossigneux, Lapertot, Jacotier, Ruby.

Faconnières, 1 hect. 73 ares 50 cent., appartenant à MM. Armand Marey et Bizot.

Troisième Cuvée.

Meix-Rentier, 1 hect. 17 ares 5 cent., appartenant à MM. Joly, Jacotier, Molin, Milsand.

Clos Bolet, 86 ares 90 cent., appartenant à M. Alotte.

---

(1) Toutes les fois que je n'indiquerai pas que l'ordre dans lequel les climats se trouvent disposés est le résultat d'une classification, on devra, comme ici, considérer tous les climats réunis sous un même titre comme allant de pair.

(2) Le reste du climat est sur le territoire de Chambolle.

Godelles, 60 ares 30 cent., appartenant à M. Molin.

Les Crais, 3 hect. 7 ares 25 cent., appartenant à MM. Lapertot, Vaissier, Roy, Mme Rodin.

Millandes, 4 hect. 29 ares 35 cent., appartenant à MM. Armand Marey, Roy, Gournot.

Calouères, 1 hect. 31 ares 65 cent., appartenant à M. Molin.

La Bussière, 3 hect. 21 ares 40 cent., appartenant à M. Bizot.

La Ruotte, 2 hect. 47 ares 70 cent., appartenant à MM. Molin et de Montille.

Chenevery, 3 hect. 22 ares 90 cent., appartenant à M. Joly.

Quatrième Cuvée.

Les Larrays,	Les Sorbets,	Bas-Chenevary,
Bouchots,	Clos Sorbet,	Clos Solin,
Bas de Côte-Rôtie,	Blanchard,	Très-Girard,
Le Bas des Chaffots,	Charrières,	Sionnières,
Froichots,	Clos des Ormes,	Les Pourroux.
Ruchots,	Aux Chezeaux,	

Morey a un vignoble à la fois très-productif et excellent. Ses premières cuvées se paient au même prix que celles des meilleurs climats. Son *Clos de Tart*, ses *Bonnes-Mares* et ses *Lambrays* approchent des plus grands vins et rappellent le chambertin.

Par ses qualités ce vignoble se rapproche des vins de Gevrey. Ses vins ont du corps, de la couleur et du bouquet. On peut dire qu'il ne leur manque rien, bien qu'on leur reproche de n'avoir pas tout-à-fait la finesse et l'extrême pureté des vins de Vosne.

Les vins de Morey des bonnes années, soignés avec intelligence dans de bonnes caves, se conservent facilement vingt ans. Pour quelques années spéciales, telles que 1846, ces vins peuvent atteindre jusqu'à trente ans et plus.

Le *Clos de Tart* provient d'une vente faite, en 1141, aux religieuses de Notre-Dame-de-Tart par le prieur et les religieux de la Maison-Dieu de Brochon, qui cédèrent toutes les vignes qu'ils possédaient sur Morey ainsi que la maison et le pressoir à vis servant à l'exploitation des vignes. Le pape Lucius III confirma cette acquisition dans sa bulle confirmative des priviléges du monastère, en 1184.

Cette propriété s'augmenta, en 1240, d'une donation faite par les époux Gauthier et la veuve Fauconnier, ainsi que par des acquisitions et échanges faits dans les années suivantes.

Marie, dame de Mont-Saint-Jean et dame de Morey, les affranchit du ban de vendanges après la mort de son mari, en 1251.

Cette propriété fut, à la Révolution, vendue comme bien national, au prix de 68,200 livres, non compris les frais, à M. Charles Dumagner, de Nuits, d'où elle est passée à la famille Marey.

COMMUNE DE CHAMBOLLE.

De l'avis de beaucoup de personnes, cette commune produit les vins les plus délicats de la côte de Nuits. Son vignoble comprend environ 155 hectares, dont 75 hectares sont seuls consacrés à la production des vins fins.

Le sol de ce vignoble est tout différent de celui de la commune de Morey. La terre y est légère, ne faisant que très-difficilement pâte avec l'eau. Le sous-sol d'argile y est plus rare; il n'y en a, dans le *Musigny,* que dans le coin qui touche aux *Argillières.* Dans le reste du climat le sous-sol est une roche présentant un grand nombre de crevasses verticales dans lesquelles les racines de la vigne descendent souvent à plus de dix mètres, comme on peut le constater au bas du climat des *Amoureuses.*

De même que dans les communes que nous avons déjà passées en revue, on détruit autant que possible les pinots blanc et gris, pour ne conserver que le noirien. Nous devons faire une exception pour le *Musigny,* où le pinot blanc existe dans la proportion d'un vingtième, et pour la *Combe-d'Orveau* et les *Petits-Musigny,* où cette proportion s'élève jusqu'à un dixième.

On peut considérer la route de Dijon à Chalon comme étant la limite inférieure des bons crus. Néanmoins les climats dits *Aux Fosses* et *Creux-Prieur,* situés à l'est de cette route, sont en grande partie plantés en pinot et donnent des vins qui ne sont pas sans valeur.

Mêmes observations que pour les communes précédentes quant à l'ancienneté et au renouvellement des grands crus.

Sur ce territoire la vigne produit beaucoup moins que sur Morey et Vougeot. Les *Musigny* ne rendent guère plus de cinq pièces en moyenne à l'hectare. Les autres bons climats n'atteignent que difficilement sept ou huit.

Les principaux climats de Chambolle sont :

Tête de Cuvée.

Les Musigny, 5 hect. 89 ares 50 cent., appartenant à MM. de Montille, Ferdinand Marey, Piffond, Moyne, Viénot, Coste, Groffier, de Rothallier, Marguerite, de Reulle, Mallebranche, Mlle Leguay.

Les Petits-Musigny, 4 hect. 15 ares 55 cent., appartenant à MM. Ferdinand Marey, Coste, Groffier, Mlle Leroy, Mme Moyne.

Première Cuvée.

Les Bonnes-Mares, 13 hect. 70 ares 45 cent., appartenant à MM. Ferdinand Marey, Piffond, de Montille, Roy, Groffier, Coste, Vaissier, Mercier, Marion, Mlle Leguay, Mme Moyne.

Les Varoilles, 5 hect. 29 ares 5 cent., appartenant à MM. de Vogué, Marey, Piffond, de Rothallier, Joseph Jorot, Mme Moyne.

Les Fuées, 4 hect. 66 ares 30 cent., appartenant à MM. Groffier, de Vogué, Marey, de Reulle, de Rothallier, de Montille.

Les Cras, 7 hect. 53 ares 5 cent., appartenant aux mêmes, à M. Piffond, à M. Albert Demontry.

Les Amoureuses, 5 hect. 25 ares 50 cent., appartenant à MM. Marey, Vaissier, Faivre-Guillemot.

Deuxième Cuvée.

La Combe-d'Orveau, 5 hect. 9 ares 35 cent., appartenant à Mlle Leguay, MM. Viénot, Gournot, Coste. C'est presque une première cuvée.

Les Charmes, 6 hect. 64 ares 10 cent., appartenant à MM. Berthaut, Fourrier, Midon.

Condemènes, 5 hect. 11 ares 90 cent., appartenant aux mêmes.

Hauts-Douais, 1 hect. 76 ares 70 cent., appartenant à M. Viénot.

Clos de l'Orme, 1 hect. 76 ares 95 cent.

Troisième Cuvée.

Les Plantes,	Les Sentiers,	Fisselottes,
Le Haut-des-Combottes,	Baudes,	Derrière-la-Grange,
Aux Crais,	Noirots,	Lavrottes,
Beaux-Bruns,	Groseilles,	Fouchères,
Fremières,	Eschezeaux,	Derrière-le-Four.
	Châtelots,	

Tous ces climats diffèrent peu de ceux que nous avons classés en deuxième cuvée et pourraient être compris dans cette catégorie.

Les autres climats, quoique inférieurs aux précédents, produisent néanmoins des vins remarquables par leur finesse et qui peuvent être comptés comme grands ordinaires.

Les vins de Chambolle sont très-appréciés par nos meilleurs gourmets. Les musigny méritent d'être comparés à nos plus grands vins ; le commerce les paie aux mêmes prix.

COMMUNE DE VOUGEOT.

En dehors du Clos fameux qui a porté si loin son nom, Vougeot n'offre qu'un vignoble d'importance extrêmement secondaire. Les quelques climats plantés en pinots qu'on y rencontre n'ont qu'une étendue de 14 ou 15 hectares, et, parmi les vins qu'on y récolte, nul ne mérite, pour aujourd'hui au moins, d'être placé au premier rang. Notre classification sera donc ici tout-à-fait facile; nous aurons :

Hors ligne.

Le Clos Vougeot, 50 hect. 85 ares 45 cent., appartenant à M. Ouvrard.

Deuxième Cuvée.

La Perrière, 1 hect. planté en pinot blanc, appartenant à M. Ouvrard.

La Vigne-Blanche, 1 hect. 87 ares 95 cent., également en pinot blanc, appartenant à M. Ouvrard.

Les Petits-Vougeots, 7 hect. 60 ares 85 cent., appartenant à MM. Sauvain, Porcherot, Lourdereau fils, etc.

Les Cras, 4 hect. 60 ares 95 cent., appartenant à MM. Grangier, Groffier-Nortet et autres.

Comme on le voit, nul vin de première cuvée ne se récolte aujourd'hui à Vougeot en dehors du Clos.

Le climat de *la Perrière*, parfaitement exposé, promet de donner des vins excellents, mais ce ne sera que dans quelques années, cette vigne venant d'être replantée.

Les vins blancs produits par la *Vigne-Blanche* ont des qualités qui méritent à ces vins d'être comparés avec nos bons vins de Meursault, sans qu'il soit pourtant vrai de les mettre tout-à-fait au niveau des premières cuvées de cette commune.

Les vins rouges produits dans les climats des *Cras* et des *Petits-Vougeots* sont francs et ne manquent ni de feu ni même de bouquet, mais ne peuvent être considérés que comme de grands ordinaires.

Toute notre attention doit donc, dans cette commune, être concentrée sur le climat célèbre connu sous le nom de *Clos de Vougeot;* nous allons essayer d'en donner, d'après des documents complétement inédits, une histoire aussi complète que le mérite son immense renommée.

Au commencement du XIIe siècle, cette précieuse portion du territoire qu'on appelle le *Clos de Vougeot* n'était encore, en grande partie, qu'une friche située

à l'extrémité des finages de Vosne, de Flagey et de Chambolle. Des prêtres, des chevaliers attachés à la maison de Vergy, suzeraine du pays, et d'autres personnes d'une condition plus humble, y possédaient çà et là des friches et des vignes plantées à l'ombre de la forêt qui couronnait le sommet du coteau, et ces vignes, ces friches avaient alors si peu de valeur, que le grand prieuré de Saint-Vivant, qui, selon toute apparence, avait reçu ce terrain dans sa dotation, et dont la possession venait de recevoir une nouvelle consécration du duc Hugues II (1131), l'avait abandonné en s'y réservant seulement le droit de percevoir la dîme.

La renommée de sainteté des premiers religieux de Cîteaux, l'austérité de la règle, leur pauvreté surtout, qui contrastait si vivement avec l'opulence des autres abbayes, excitèrent en leur faveur des largesses auxquelles on vit contribuer toutes les classes de la société ; et quand, après de longues hésitations, les cisterciens voulurent s'adonner à la culture de la vigne, les seigneurs de la Côte disputèrent à ceux de la plaine la faveur d'accroître les possessions du *nouveau monastère*.

Ainsi, en ce qui concerne Vougeot, vers 1110, Hugues dit le Blanc, chevalier de Vergy, du consentement de sa femme, de ses fils et de ses parents, parmi lesquels figure Hugues, maire de Gilly, donne une vigne *versus Vaonam;* Liébaut, de Magny-les-Villers, y joint la vigne contiguë; Walo Gile, chevalier de Vergy, cède le terrain sur lequel s'éleva plus tard le cellier; Eudes-le-Vert, Eudes-le-Gras et leur famille abandonnèrent aussi le champ de Gengulphe, situé au bas du précédent. Ces donations sont ratifiées par les seigneurs de Marigny et Arnout Cornut, de qui les terres relevaient. Vers le même temps Pierre Gros, chanoine de Saint-Denis-de-Vergy, concède son champ de *Musigné*, et à partir de ce moment les donations se succèdent et forment un noyau qui permet à l'abbaye de Cîteaux de créer à Vougeot même, le point de la Côte le plus voisin du monastère, un établissement viticole à l'instar des granges dont elle couvrait ses défrichements. On bâtit d'abord le cellier, avec les pressoirs et autres bâtiments indispensables à l'exploitation du domaine. Le duc de Bourgogne Eudes II, sur le point de mourir (1162), confirma à Cîteaux les donations faites par ses prédécesseurs et lui remit les droits qu'il lui devait pour ses vignes sur Beaune et sur Flagey. Deux ans plus tard, le pape Alexandre III prenait sous sa protection les biens de l'abbaye et y comprenait nominativement le cellier de Vougeot.

Assurés du côté du pape et du duc de Bourgogne, les religieux de Cîteaux avaient encore à craindre les tracasseries que pouvaient leur susciter les moines de Saint-Vivant, décimateurs de ces finages. Afin d'éviter tout débat pour l'avenir, un traité eut lieu entre les deux monastères.

En voici la traduction littérale :

« Qu'il soit notoire à tous les fils de l'Eglise qu'Etienne, prieur (de Saint-Vivant) de Vergy et son chapitre ont permis et concédé aux religieux de Cîteaux

tout ce que ces religieux avaient et pouvaient acquérir en terres cultivées ou incultes, depuis le chemin public de Beaune à Dijon en suivant la rue Morlent, qui se prolonge jusqu'au sommet de la montagne de Beaumont, et depuis cette rue jusqu'à la rivière de la Vouge, sous la condition de payer annuellement aux moines de Vergy, pour la dîme de chaque dix journaux, la somme de quatre sols. Les vignes situées dans les limites ci-dessus désignées, que les religieux de Cîteaux pourront acquérir, seront grevées des mêmes cens qu'elles payaient auparavant. Cependant on en excepte la vigne *des Boetes*, pour le cens de laquelle ils paieront une fois seulement la somme de dix-sept sols. Les deux journaux de vigne que les religieux de Cîteaux possèdent en dehors de ces limites paieront les mêmes droits que celles contenues dans ces mêmes limites. Toutefois il est stipulé que, si ces religieux veulent acquérir au-delà de cette circonscription sur la terre des moines de Vergy et sans l'aveu du prieur, il n'en résultera aucun avantage pour les religieux, qui paieront alors les mêmes droits que les anciens possesseurs. Les témoins de cette charte sont : Etienne, prieur ; Bernard, doyen ; Pierre de Marigny ; Jean, prieur de Losne ; Girard, prieur de Gevrey ; Sichard, Bliard, Haimon, Addon ; Pierre Walon, chapelain ; Henri de Chenôve, maître Gauthier, Barthélemi de Noiron, Henri Maire et Bonami, son fils ; Nicolas Hernoux, cuisinier ; Girard, boulanger ; Menu, doyen ; Thierry, maire de Vosne, et Eudes, son oncle ; Pierre Milet, prévôt de Vergy, et Bernard, son fils ; Pierre de Magny ; Adhémar, prieur de Juilly, et Guillaume de Juilly, Wiric de Vergy et Hugues, son frère ; Pierre, doyen ; Vilain, Signare ; Garin, sous-prieur de Vergy ; Richard, sous-sacristain ; Aganon, de Beaune ; Geoffroy, Pierre, moines ; Ernou, doyen ; Robert, moine de Cîteaux.

Les cisterciens n'attendirent point pour se clore d'être devenus propriétaires incommutables de l'espace ci-dessus désigné. De longues années devaient encore s'écouler avant ce temps, et les cartulaires de l'abbaye témoignent que si, dans le principe, la libéralité des ames pieuses jeta largement les bases du Clos de Vougeot, les moines payèrent plus tard d'un bien haut prix le droit de se considérer comme les seuls maîtres du domaine (1).

Les limites de l'enclos furent : au sud la rue Morlent, à l'est la route de Beaune, à l'ouest le chemin de Vosne à Chambolle, limites qui n'ont point varié ; au nord, les moines ne dépassèrent pas le chemin qui menait aux carrières où l'abbaye de Cîteaux, le château de Gilly et les bâtiments puisèrent les matériaux de leurs constructions. Cette partie du vignoble qu'on appelle *la Vigne-Blanche*, *les Petits-Vougeots*, *la Perrière*, avec une portion des *Cras* ou

---

(1) En 1227, Geoffroy Vidard, de Chambolle, vend une pièce de vigne dans le grand clos de Cîteaux moyennant 7 livres 3 sols dijonnais.

Le même vend une ouvrée de vigne au même lieu pour 72 fr. dijonnais.

En 1251, André Tropians, de Gilly, vend une vigne dans le grand clos de *Vooget* moyennant 7 livres. La dernière acquisition de Cîteaux est de 1336.

Crais, de même que des vignes *aux Orveaux* et *aux Echeseaux*, de l'autre côté du Clos, en formèrent comme les dépendances.

Avec le morcellement qu'on remarque déjà bien avant cette époque dans le vignoble de la Côte-d'Or, on comprendra que bien des climats furent englobés dans cette masse, qui ne renferme pas moins de 150 journaux (50 hectares). Ainsi, outre les noms que nous avons signalés plus haut, nous trouvons au XIV[e] siècle : *les Eschonay, le Quartier-d'Escoiles*, celui du *Porchier, le Pertuis-au-Cugne, Musigny-Melot, Devant-la-Maison, à la porte Saint-Martin, le Conroy des Echeseaux, la Combotte, le Quartier de Maire-au-Musigny, les Echeseaux, le Buchilier, aux Côtes, le Quartier du Tites, au Chatrel*. Ces climats ont été absorbés par les suivants, et aujourd'hui on distingue encore : *Petit* et *Grand-Maupertuis, Maret-Haut* et *Bas, Plante-l'Abbé, Garenne, Musigny-Chioures, Dix-Journaux, Quatorze-Journaux* (deux noms évidemment modernes), *Montiottes-Hautes* et *Basses, Baudes-Saint-Martin*, nord et sud.

Situé à une trop longue distance de Cîteaux pour pouvoir, comme la vigne de Clairvaux, être cultivé directement par les moines profès, le Clos de Vougeot dut, selon la règle, être confié à des frères convers dont le chef prit le titre de *magister cellarii* (maître du cellier), auxquels on adjoignit des vignerons pris dans les villages d'alentour.

La destruction presque totale des comptes des dépenses de Cîteaux nous prive de renseignements précieux sur les procédés de culture dont ces moines, si avancés dans cette science, usèrent dès le principe pour le Clos de Vougeot. Toutefois, si on compare les comptes de 1367, 1368, 1382, 1386, 1387, seules années qui nous restent, avec les comptes de la même époque fournis tant par le Chapitre de Notre-Dame de Beaune que par les châtelains des domaines ducaux de Beaune et de Chenôve, c'est-à-dire pour des vignes situées aux deux extrémités de la Côte, on remarque une culture absolument identique, avec cette différence pourtant que chez ceux-ci les mêmes vignerons accomplissaient l'œuvre totale de la vigne, tandis qu'au Clos il y avait l'œuvre mutuelle (*mutuum factum*) dont étaient chargés les frères convers, et qui comprenait tous les travaux, moins les deux premiers coups, donnés par des manouvriers désignés les uns comme fouisseurs (*fodiatores*), les autres comme piocheurs (*pictatores*).

Mais, dès le XIV[e] siècle, le nombre des frères convers, par suite de la décadence des ordres monastiques, étant devenu insuffisant, on leur substitua les plus expérimentés des vignerons de Gilly et de Vougeot, qu'on payait chacun, en 1387, de 4 à 6 fr. par an (1).

Plus tard, quand l'usage de cultiver à moitié, déjà en vigueur au XIV[e] siècle, fut généralement adopté dans toute la Côte, l'abbaye de Cîteaux dut subir la

---

(1) Voir page 14 le chapitre relatif aux vignerons.

règle commune, avec cette différence qu'elle garda la totalité de la récolte, en payant aux vignerons leur moitié en argent sur le taux des gros fruits du bailliage de Nuits (1), et cela jusqu'à la Révolution.

L'abbé de Cîteaux ayant fait bâtir, en 1367, à Gilly, un château-fort pour servir de refuge durant les guerres, le Clos de Vougeot, dont l'administration avait été jusque-là distincte, devint une dépendance de la terre de Gilly; le *clestrel* ou gouverneur du château absorba le *maître du cellier.* Dès lors, et jusqu'au XVIIe siècle, on ne garda plus à Vougeot que les vins de l'année; les autres furent amenés et *enmarchiés* dans les caves du nouveau château, dont les fortes murailles offraient un abri plus sûr que la maison du Clos, qui, hors le temps des vendanges, resta sous la seule garde d'un cellerier et de sa servante, dont les gages étaient, en 1386, d'un franc par an.

Les bâtiments élevés dans la partie haute du Clos, voisins du mur d'enceinte qui ferme la propriété au nord, consistaient alors en une modeste habitation destinée aux convers, avec une petite chapelle, la halle du pressoir et le grand cellier. De même que toutes les autres dépendances de Cîteaux, c'était un lieu de franchises et d'immunités, au seuil duquel toute justice séculière venait expirer. Les vignes *intra* et *extra muros* étaient franches de ban et de garde; seulement, le gouverneur de Gilly devait, le dimanche après la Sainte-Madeleine, présenter ses vigniers au prévôt ducal de Vosne, qui recevait leur serment, jugeait les délits qu'ils lui dénonçaient et n'oubliait jamais, lui et ses officiers, de venir prendre part au dîner qu'à cette occasion l'abbaye était tenue de lui offrir au cellier même de Vougeot.

En 1551, dom Jean Loisier, abbé de Cîteaux, modifia profondément les anciennes habitations du cellier; il en démolit une partie et engloba le reste dans le château qui subsiste aujourd'hui, mais qui resta inachevé. C'est un édifice d'un type sévère, composé de deux corps de logis disposés en équerre, dont la principale façade regarde le nord. L'entrée, tournée du même côté et flanquée de deux gros pavillons carrés, ne manque pas d'un certain caractère. Une délicieuse ornementation, du plus pur style de la Renaissance, se fait surtout remarquer aux portes, court le long des façades intérieures et contraste avec l'antique façade du cellier, des magasins et de la cuverie, disposés sans harmonie autour d'une cour à peu près carrée.

« Les profanes seuls, de vulgaires touristes, disait au Congrès des Vignerons M. Leclère, en 1844, peuvent traverser la Bourgogne et sa belle capitale sans faire un pieux pèlerinage dans l'admirable Côte dont les produits ont contribué plus qu'on ne pense à faire naître les sympathies que la France inspire à tous les peuples du monde. . . . .

. . . .

(1) Voir page 55 et suivantes.

« Il est constant que les Bernardins de Cîteaux n'ont pas eu l'honneur de créer le vignoble de Vougeot. Ils ont le seul mérite de l'avoir conservé en l'améliorant, et d'y avoir fondé des traditions qui leur ont survécu. Les exigences commerciales ne dominaient pas ces hommes de si fière indépendance, que le dernier d'entre eux, le dernier des Pères celleriers, dom Goblèz, mort à Dijon en 1810, a pu faire répondre au jeune vainqueur de l'Italie, revenant de Marengo : « S'il veut du vougeot de quarante ans, qu'il en vienne boire chez « moi; je n'en vends pas! »

« Une visite au Clos n'est pas seulement remplie d'attrait pour le viticulteur intelligent; l'artiste peut encore retrouver les lieux, à quelques dégradations près, dans l'état où les pieux fils de saint Bernard les ont laissés. La masse des bâtiments est de construction fort simple, mais son aspect est monumental. Les vastes portes sont décorées d'une ornementation légère et de bon goût, dans le style de la Renaissance. Entrez, vous êtes bien chez des vignerons : voici le pressoir monacal ou plutôt les quatre antiques pressoirs, énormes, grossières machines qui fonctionnent mieux, encore aujourd'hui, que le pressoir à grue laissé là par M. Tourton comme unique trace de son passage (1). Six pièces liées tant bien que mal composent l'arbre de chacune de ces curieuses reliques.

« La cuverie forme un beau quadrilatère à cour centrale, dont les galeries ont 30 mètres de long sur 10 de large, éclairées chacune par trois fenêtres élevées donnant un demi-jour favorable. Trente-quatre cuves de tailles différentes y sont rangées en bataille. Elles peuvent cuver à la fois 450 pièces; l'épaisseur de leurs parois n'est que de 3 centimètres; d'où l'on conclut leur ancienneté. Un couvercle descendant, à fond percé d'un seul trou, les recouvre toutes. Les foudres, de bonne construction et bien entretenus, ont été fabriqués avec du chêne d'Allemagne, en bois de fente, et par des ouvriers rhénans. On a vendu jusqu'à 300 fr. quelques foudres de réforme. Neufs, en bois de sciage, ils coûteraient 200 fr. dans le pays, et 500 fr. en bois de fente. Maintenant, qui vaut le mieux, du foudre ou du tonneau neuf, pour recevoir le jeune vin? Cette question a été fort controversée, sur les lieux mêmes, par d'habiles vinificateurs.

« Les partisans de la barrique assurent qu'elle laisse à chaque récolte son caractère, son cachet individuel, et que le vin s'y complète plus rapidement. Mais on répond à cela que, si dans la barrique neuve le liquide traverse plus vite les phases dernières de la vinification, il se fait mieux dans les foudres, il y devient meilleur et plus homogène. Le vin est moins exposé aux influences variables et souvent fâcheuses des bois de qualité douteuse ou mauvaise. Il arrive aussi qu'au moment de la récolte les futailles, très-demandées et conséquemment très-chères, exposent le producteur à des pertes considérables de temps et d'argent. Les foudres, sous ce rapport, sont donc une économie, et donnent au travail des cuveries une sécurité qui tourne à son avantage. Quoi

(1) Ce pressoir n'existe plus.

qu'il en soit, l'un de nous, monté sur ces hautes machines, après avoir plongé son ame et l'épanouissement de ses nerfs olfactifs au travers de plusieurs bondes, a déclaré que, pour Vougeot du moins, aucune récolte, si accomplie qu'elle soit, ne peut que gagner par son séjour dans de tels foudres, tant sont délectables les parfums que recèlent ces vases vinaires.

« La petite contenance des cuves est unanimement approuvée; elle suffit à la cueillette de chaque jour, et ainsi la fermentation simultanée ne reçoit aucun trouble par l'apport successif de vendange nouvelle. Au Clos, avant d'encuver, l'usage est de donner à la récolte un tour de pressoir.

« Deux celliers, l'un de cinq mètres en hauteur, l'autre de trois, peuvent recevoir 1,600 pièces. Ils ne sont point voûtés, mais le plafond est chargé de 66 centimètres de terre recouverte d'un carrelage. La lumière y est facilement réglée à l'aide de volets, et l'air atmosphérique introduit par de petites fenêtres à lancette. De la sorte, les thermomètres peuvent marquer cinq degrés centigrades en hiver et douze degrés en été. Il est reconnu que cet usage de varier et de régler la lumière et la température est excellent. C'est pour le vin une sorte d'éducation fort utile, et l'on remarque dans plusieurs vignobles distingués, où la température des celliers est trop uniformément maintenue à dix ou douze degrés, que le liquide souffre dès qu'il sort pour être livré au commerce et voyager.

« En quittant ces bienheureux, mais un peu obscurs séjours, l'œil est littéralement ébloui par une nappe de verdure éclatante, qui se déploie sur une surface de quarante-huit hectares : c'est le Clos! c'est le champ sacré! un magnifique vignoble, dominé à l'ouest par les crêtes arrondies et pelées qui forment le célèbre rameau détaché de la chaîne européenne sous le nom significatif de Côte-d'Or. Au sud-est, la plaine s'incline doucement jusqu'aux rives de la Saône. Au nord et au sud, la vue charmée s'égare dans les ondulations lointaines et continues des plus riants vignobles, presque tous renommés.

« Le Clos est planté en pinot noir. Le *chardenet*, ou pinot blanc, qui, il y a vingt ans, s'y trouvait dans la proportion d'un cinquième, a été successivement réduit au quinzième, et le sera au vingtième. Vous savez, Messieurs, que c'est ce noble plant qui donne le Montrachet, considéré par beaucoup d'œnophiles comme le premier vin blanc du monde (1). Enfin, cinq ou six cents pieds de *bureau*, ou pinot gris, sont disséminés dans le vignoble.

« Le Clos donne treize hectolitres par hectare en moyenne, quantité un peu inférieure à ce qui s'obtient dans la contrée. Quoi que la malveillance ait pu répandre, il est visible, il est certain qu'on ne fume point; on apporte seulement quelques terres végétales et des marcs distillés, uniquement pour le

---

(1) Feu M. de Cussy, l'aimable président de la Société d'œnologie, dégustateur consciencieux et posé, ne disait jamais Montrachet tout court, mais, les yeux au ciel, *divin Montrachet*.

provignage, qui s'opère par vingtièmes. Le sol reçoit quatre façons, suivant l'usage de la Bourgogne.

« En 1838, il y eut invasion subite et désastreuse de la pyrale. Le Clos fut ravagé, et comme par privilége, car les propriétés voisines échappèrent au fléau. Un combat à outrance se livra au terrible insecte, qui ne fut vaincu qu'après six ans d'une guerre d'extermination. Pendant six années, une armée d'enfants chercha, enleva et détruisit les feuilles sur lesquelles la pyrale dépose ses œufs par plaques. Chaque campagne coûtait 500 francs. Aujourd'hui la pyrale n'a pas entièrement disparu; mais, peu multipliée, elle est peu nuisible. »

M. Leclère termine ainsi le compte-rendu dont il avait été chargé :

« Après la vigne, le vin, les produits entourés de tous les charmes d'une hospitalité élégante, qui en rehausse singulièrement le mérite. Nos expériences approfondies, mais dans une limite à laquelle s'arrête l'homme de goût, l'œnologue digne de ce nom, ont porté sur cinq espèces : chambertin blanc, vougeot blanc, puis vougeot rouge de 1840, de 1825 et de 1819. Dieu sait les fines observations, les remarques inattendues, les doctes discussions qui ont retenti dans la salle même où durent fonctionner jadis et souvent les révérends Pères! Que vous dirai-je? A chaque spécimen, les opinions se résumaient dans ce seul mot que Voltaire, dit-on, essayant de commenter l'œuvre principale de Racine, attachait à chaque vers de son illustre maître : *admirable!* »

A la Révolution, le Clos de Vougeot, confisqué et déclaré bien national, fut adjugé, le 17 janvier 1791, avec la terre de Gilly, les Richebourg, quelques terres et quelques autres vignes, à M. Focard, propriétaire à Paris, moyennant la somme de 1,140,600 fr., non compris le douzième.

De M. Focard il passa à MM. Tourton et Ravel, et de ces messieurs à M. Ouvrard père.

COMMUNE DE FLAGEY-LEZ-GILLY.

Le territoire de cette commune, située au loin dans la plaine, se prolonge sur la Côte en une bande étroite qui, séparant les vignobles de Vougeot et de Vosne, comprend un certain nombre de climats presque tous dignes d'être signalés.

Le pinot noir y est seul cultivé dans les vignes du coteau.

Le gamet, comme partout, a envahi le vignoble des parties basses, et, ici encore, la grande route de Dijon à Châlon est la limite entre les vins fins et les vins communs.

L'ensemble de ce vignoble est d'environ 90 hectares, dont 60 en plants fins et 30 en gamets.

Les principaux climats sont :

Tête de Cuvée.

Les Grands-Eschezeaux, 9 hect. 14 ares 45 cent., à MM. Duveaux, Chanut, Royer-Duvergey, de Bahezre, Gillotte, Marillier.

Première Cuvée.

En Orveau, 9 hect. 92 ares 10 cent., à MM. Audiffred-Gillotte, Chanut, Duveaux, Mollerat.

Les Poulaillères, 6 hect. 80 ares, à MM. Duveaux, Coste.

Les Murs-du-Clos, à M. Marillier.

Les Eschezeaux-du-Dessus, 3 hect. 55 ares 30 cent., à MM. Royer-Duvergey, Gillotte, Duveaux.

Les Achausses, 3 hect. 43 ares 82 cent., à MM. Jacquinot, Matouillet, Chanut aîné, Gauthier, Lhot.

Les Cruots, 3 hect. 28 ares 95 cent., à MM. Matouillet, Jacquinot.

Les Champs-Traversins, 3 hect. 58 ares, à MM. Marey (Félix), Royer, Duveaux.

Les Rouges-du-Bas, 3 hect., à MM. Duveaux, Chanut, Groffier.

Les Beaux-Monts-Bas, 5 hect. 69 ares 75 cent., à MM. Frantin, Matouillet, Chanut.

Deuxième Cuvée.

Clos Saint-Denis, 1 hect. 80 ares 25 cent., à MM. Duveaux, Collardot, Liger-Belair, Groffier.

Les Treux, 4 hect. 89 ares 30 cent., à MM. Gauthier, Collardot, Liger-Belair, Chanut.

Les Quartiers-de-Nuits, 2 hect. 58 ares 40 cent., à MM. Marillier, Gournot, Chanut.

Les Violettes, 1 hect. 36 ares 25 cent., à MM. Chanut, Chanut aîné, Lécrivain, Mongeard.

Troisième Cuvée.

Les Portefeuilles, 1 hect. 36 ares 70 cent., à MM. Salbreux, Seguin, Tanison, Chalandin.

Les vins de Flagey se rapprochent sous tous les rapports des vins de Vosne, avec lesquels ils sont confondus par le commerce aussi bien que par les amateurs. Je renvoie donc à cette commune pour tout ce qui a rapport à l'appréciation des qualités de ces excellents vins.

COMMUNE DE VOSNE.

Ce magnifique vignoble comprend plus de 200 hectares, dont plus des trois quarts sont consacrés aux plants fins.

Quelques pinots blancs se rencontrent au milieu de ses plantations de noiriens, mais en si faible proportion qu'on doit dire que ce dernier plant produit à lui seul les vins renommés de Vosne.

Au milieu de ces excellents climats, on a peine à établir une classification, et on est obligé de placer hors ligne une partie importante du vignoble.

Tête de Cuvée.

Romanée-Conti, 1 hect. 83 ares 50 cent., à M. Ouvrard.

Les Richebourg, 4 hect. 93 ares 45 cent., à MM. Frantin, Marey, Duveaux, Liger-Belair, Lausseure, Marillier.

La Tache, 1 hect. 40 ares 5 cent., à MM. Liger-Belair, Lausseure.

La Romanée, 83 ares 45 cent., à M. Liger-Belair.

Première Cuvée.

Romanée-Saint-Vivant, 9 hect. 54 ares 30 cent., à Mmes Jondot, Ernest Marey-Monge.

Les Gaudichots, 5 hect. 79 ares 65 cent., à MM. Lausseure, Ragonneau, Confuron, Bergeret.

Les Malconsorts, 5 hect. 94 ares 65 cent., à MM. Lenoir, Marey, Moissenet-Meulien.

La Grande-Rue, 1 hect. 32 ares 95 cent., à M. Liger-Belair.

Les Varoilles-sous-Richebourg, 3 hect. 6 ares, à M. Frantin.

Les Beaux-Monts, 2 hect. 42 ares 30 cent., à MM. Frantin, Matouillet, Liger-Belair, Sartout, Mme Jondot.

Combe-Brulée, 1 hect. 62 ares 25 cent., à MM. Gauthier, Matouillet, Chanut.

Aux Brulées, 3 hect. 88 ares 70 cent., aux mêmes.

Les Suchots, 16 hect. 12 ares 10 cent., à MM. Chanut, Liger-Belair, Collardot, Sartout, Royer-Duvergey.

Deuxième Cuvée.

Aux Chaumes, 7 hect. 32 ares 25 cent., à MM. Chanut, Liger-Belair, Royer-Duvergey.

Les Reignots, 1 hect. 66 ares 95 cent., à grand nombre de propriétaires.

Les Hautes et Basses-Maizières, 5 hect. 5 ares 55 cent., à MM. Matouillet, Sermouche, grand nombre de propriétaires.

Clos-Réas, 2 hect. 16 ares 15 cent., à M. Sartout.

Aux Réas, 9 hect. 68 ares 60 cent., à MM. Duveaux, Gauthier, Liger-Belair, Marillier.

Troisième Cuvée.

Aux Raviottes,
Au-dessus de la Rivière,
Les Jacquines,
Parantoux,
Aux Petits-Monts,
Bossières,
Aux Champs-Perdrix,
Aux Genevrières,
Aux Communes,
Champ-Goudin,
Vigneux,
Aux Ormes,
Aux Jachées.

Quatrième Cuvée.

Aux Saules, La Folie, Pré-de-la-Folie, La Croix-Blanche, etc.

« Ce vignoble est sans contredit, a écrit un de nos appréciateurs les plus « compétents, le premier de la Côte-d'Or. Corps moelleux, extrême finesse et « bouquet élevé, il réunit toutes les qualités désirables. »

Cet éloge sans réserve n'est contesté par personne. Nos pères, nos aïeux ont célébré à l'envi les vins de Vosne et de Flagey, et aujourd'hui nous ne pouvons que les copier dans nos formules de louange.

Courtépée, en faisant l'histoire de Vosne, s'exprimait ainsi vers la fin du siècle dernier :

« *Tête des vins de Bourgogne renommés dans toute l'Europe.* — Les climats « les plus distingués (car il n'y a point de vins communs à Vosne) sont sur le « coteau au-dessus de l'église. La *Romanée,* de quatre journaux, au prince de « Conti; la *Romanée-de-Saint-Vivant,* à ce prieuré et à différents particuliers; « le *Richebourg,* très-étendu, à plusieurs propriétaires; le *Clos-des-Varoilles,* de « quatre journaux, à M. Jacquinot, de Chazan; d'un autre côté, la *Grande-Rue,* « dont trois journaux en une pièce, à M. Lami, de Samerey; la *Tâche,* dont « quatre journaux et demi en une pièce, à M. le président de Bévy; le *Mal-« consort,* esserté vers 1612; les *Echezeaux* et les *Beaumonts,* au finage de « Flagey. M. Jacquinot, de Richemont, est le premier qui ait fait connaître la « supériorité du vin de Vosne sur les autres du canton de Nuits, vers 1680. »

De tous les climats de Vosne, la *Romanée-Conti* est celui dont la réputation a été la plus éclatante au siècle dernier et au commencement de celui-ci. Aussi n'hésiterai-je pas à publier ici un curieux document dont l'original se trouve

aux Archives du département parmi les pièces relatives aux ventes de biens nationaux, et qui donne sur ce cru célèbre les plus complets et les plus intéressants détails.

« La *Romanée-Conti* est une pièce de vigne célèbre par la qualité exquise « du vin qu'elle produit. Elle est estimée dans le territoire vignoble de Vosne « comme étant dans la position la plus avantageuse pour que le fruit obtienne la « plus parfaite maturité. Plus élevée à l'occident qu'à l'orient, elle présente son « sein aux premiers rayons du soleil, ce qui lui procure les impulsions de la « plus douce chaleur du jour.

« Le terrain qui nourrit cette vigne est suffisamment profond, de la qualité « la plus propre qu'il soit possible de désirer pour opérer la végétation et le « soutien de la vigne. On y cultive le pinot noir; les ceps portent bien leur « fruit et ne sont pas susceptibles de coulaison, comme dans beaucoup d'autres « climats.

« La *Romanée* est de la contenance de quarante ouvrées ou cinq journaux. « Elle est fermée de murs du côté de l'orient, et bornée à l'occident et au nord « par dix-sept bornes.

« La propriété de la *Romanée* a très-longtemps appartenu à la famille Croo- « nembourg. On n'a pas connaissance de l'époque à laquelle elle y est entrée; « on sait seulement que cette famille la possédait au XVe siècle. Cet héritage « précieux y a été conservé jusqu'après le décès de Philippe Croonembourg. « André, son fils, voulant liquider les charges de l'hoirie de son père, résolut de « vendre cette propriété. Elle fut convoitée par la Pompadour, qui ne réussit pas « dans ses intrigues. Jean-François Joly, conseiller d'Etat à Paris, fit des pro- « positions qui eurent leur effet. Croonembourg consentit à la vente de la *Ro- « manée* moyennant le prix de 80,000 livres et 100 louis de chaîne, en 1760.

« Cette pièce de vigne avait été vendue comme étant de cinq journaux. L'ar- « pentage de cette pièce n'ayant eu lieu qu'après la vente faite, et ne s'y étant « trouvé que trente-sept ouvrées, le vendeur Croonembourg fut obligé, pour « parfaire les quarante ouvrées, de donner trois ouvrées qui ne sont séparées « de la *Romanée* que par un sentier.

« Le prix de cette propriété paraissait excessif à l'époque de la vente, d'au- « tant plus que cette vigne était sujette à la dîme, qui se payait au seizième « des fruits, et d'un cens de trente sols, nature amphitéotique, le tout envers « le prieur de Saint-Vivant.

« Mais la renommée acquise par les vins de cette vigne était telle alors, et « les riches facultés de celui entre les mains duquel elle devait passer furent « des motifs assez puissants pour faire de légers sacrifices.

« Le prince de Conti, pour lequel avait acquis Jean-François Joly, fit ac- « quitter les lots de son acquisition et s'abonna pour la dîme envers la maison « de Saint-Vivant.

« Avant l'année 1735, cette vigne fut pendant plusieurs années cultivée par

« feu Nicolas Tisserandot, qui la négligea et la réduisit en mauvais état. Elle « ne produisait alors qu'une feuillette de vin par journal, année moyenne. « Depuis 1735 elle fut cultivée par la famille Denis Mongeard, de Vosne, jus- « qu'en 1783.

« La bonne culture et les bons soins qu'il y donnait firent que ce cultivateur « fut continué par le nouvel acquéreur. La vigne était revenue en meilleur « état. D'ailleurs, ce qui y contribua encore davantage, ce fut le transport de « cent cinquante voitures de terre neuve en gazon, prise sur la montagne, que « Croonembourg fit amener et répandre sur cette vigne en 1749, et alors, « comme depuis, le produit de cette vigne a été, année commune, d'une pièce « de vin par journal.

« En 1785 et 1786, Grimelin, régisseur du prince de Conti, fit creuser près « du bas de cette vigne et fit enlever environ huit cents tombereaux de terre, qu'il « fit répandre dans les endroits dénués de terrain et dans les parties faibles et « stériles de cette pièce de vigne. Il fit remplir le creux de pierrailles, remettre « dessus du terrain neuf de bonne qualité, et repeupler cet endroit. Cette amé- « lioration lui causa une dépense de 1,000 livres pour le moins.

« Peu d'années après l'acquisition, il acheta quatre ouvrées de vignes pour « emplacement d'un beau bâtiment qu'il y fit construire.

« Quoiqu'il soit vrai de dire que le climat de la *Romanée* produit en moyenne « une pièce de vin par journal, il ne faut pas oublier que dans les bonnes « années elle donne beaucoup plus; on y fait alors douze à quinze pièces de « vin. En 1772 on y récolta dix-huit pièces de vin; en 1785, vingt pièces; en « 1787, dix pièces.

« Nous ne pouvons dissimuler que le vin de la *Romanée* est le plus excellent « de tous ceux de la Côte-d'Or et même de tous les vignobles de la République « française.... Sa couleur brillante et veloutée, son parfum et son feu charment « tous les sens. Ce vin, bien entretenu et bien conditionné, arrivant à sa hui- « tième et dixième année, augmente toujours en qualité. Il devient le baume « des vieillards, des faibles et des infirmes, et rendrait la vie aux mourants.

« Louis XIV, ayant été traité de la fistule, fut réduit dans un état d'affaisse- « ment déplorable et inquiétant. Les médecins s'assemblèrent pour trouver « les moyens de ranimer ses forces. Ils furent d'avis que le remède le plus effi- « cace était de choisir les plus excellents vins vieux de la côte de Nuits et de « Beaune. On en fit emplette, le malade en fit usage, et sa santé fut prompte- « ment rétablie. Celui de la *Romanée* opérerait sans contredit les plus grandes « merveilles.

« En 1733 et dans les années suivantes, le prix du vin de la *Romanée*, fixé par « le propriétaire, était de 900 fr., 1,000 fr. et 1,100 fr. la queue.

« Depuis 1750 jusqu'à l'époque où ce vignoble fut vendu, le prix de la queue « de vin fut fixé, selon la qualité de l'année, à 1,200, 1,300 et 1,400 fr., et le « propriétaire ne le débitait qu'en feuillettes.

« Le prince de Conti le réserva pour lui pendant tout le temps qu'il en fut propriétaire.

« 18 messidor an II de la République française.

« *Signé* : RENAUDOT, expert; BRETON, maire;
« ESMONIN et MONGEARD, adjoints. »

La *Romanée* fut alors vendue à un sieur Nicolas Defère, *cultivateur à Paris*, moyennant 112,000 livres. Elle passa ensuite entre les mains de MM. Tourton et Ravel, qui la revendirent à M. Ouvrard, père du propriétaire actuel.

On a beaucoup parlé de l'origine du nom de ce climat célèbre. A-t-il été planté par les Romains? Appartenait-il, au temps de la domination romaine, aux empereurs ou aux grands fonctionnaires romains? Y a-t-il eu là un camp romain? On ne peut à ce sujet que faire des hypothèses. Le seul point à peu près certain, c'est que le nom de *Romanée* a été donné en souvenir de quelque fait relatif à la domination romaine.

Le climat de *la Tâche* produit des vins non moins excellents. Il appartenait, avant la Révolution, au Chapitre de Nuits, et fut acquis alors par M. Marey cadet, à raison de 900 francs l'ouvrée.

Dans le procès-verbal d'estimation de cette propriété, l'expert estime l'ouvrée à un minimum de 650 francs :

« Attendu que, depuis que le vin de la *Romanée* n'est plus dans le commerce, « le vin de *la Tâche* passe pour le premier vin de la Bourgogne et s'est tou- « jours vendu, depuis l'époque de la vente de la *Romanée* au prince de Conti, « 1,200 fr. la queue, à l'exception des années où les meilleurs vins ne valent « rien. »

Il porte à vingt pintes le rendement moyen de chaque ouvrée et estime les frais à moitié.

La *Romanée-Saint-Vivant* appartint pendant plusieurs siècles à l'abbaye de ce nom. Le produit moyen était évalué, de 1780 à 1790, à 18 livres par ouvrée, tous frais de culture déduits. Ce domaine fut vendu, en 1793, à raison de 91,000 livres, les bâtiments compris.

Les autres grands climats de Vosne, presque tous divisés depuis longtemps en un nombre considérable de parcelles, appartenaient en grande partie, avant la Révolution, aux ordres religieux, et furent vendus à cette époque comme biens nationaux.

COMMUNE DE NUITS.

Les vignes cultivées sur le territoire de la commune de Nuits forment deux grandes divisions : les vignes fines exclusivement emplantées de *pinot* dit *noirien,* et les vignes communes emplantées de *gamet.*

La surface occupée par ces deux cultures est d'environ 240 hectares en pinot et d'environ 350 en gamet. Le pinot est rigoureusement limité par la nature du sol, et tend plutôt à décroître, parce que le gamet lui est substitué sur quelques points trop élevés de nos coteaux ou trop abaissés à leurs pieds. Le plant fin, autrefois cultivé sur 250 hectares, ne l'est effectivement plus que sur 240, tandis que le gamet tend toujours à s'étendre et s'est accru depuis vingt-cinq ans de 160 à 350 hectares environ.

Il n'existe sur la commune de Nuits aucune pièce de vigne exclusivement plantée en pinot gris ou en pinot blanc dit *chardenet* ou *chadenet.* Ces deux variétés ne s'y trouvent que mêlées au pinot noir fleuri, et dans une proportion très-faible, quelquefois nulle, surtout le pinot blanc.

La route de Beaune à Dijon trace assez exactement la limite entre les vignes de pinot ou noirien et les vignes de gamet : au levant de cette route tout est gamet; au couchant presque tout est noirien, sauf quelques parcelles trop basses ou trop élevées sur le coteau et quelques terrains à l'entrée du vallon du Musain, qui sont plantés en gamet.

L'étendue totale des vignes en pinot noirien ayant été déterminée ci-dessus à 240 hectares environ, répartis entre cinquante climats ou lieux dits, il me semble inutile de donner les noms et l'étendue de chacun de ces climats, sauf de ceux qui occupent le premier rang et qui portent un nom connu dans le commerce.

Les climats de vignes en noirien se divisent en trois grandes classes :

1° Les têtes de cuvées, formées de raisins d'un seul grain, c'est-à-dire provenant de vignes d'un seul climat, de deux au plus, voisins et d'à peu près égale qualité ;

2° Les premières cuvées, formées de vignes toutes en premier ordre, mais qui ne peuvent prendre le nom d'aucun climat, les propriétaires n'en possédant pas assez d'un seul pour faire une cuvée séparée ; ces premières cuvées ont plus ou moins de réputation locale, selon la qualité des vignes qui les composent;

3° Les secondes cuvées, dans lesquelles dominent les climats inférieurs ; ces cuvées offrent une multitude de nuances, c'est l'expérience locale qui les classe par les noms de leurs propriétaires.

Les têtes de cuvées et les premières cuvées sont fournies par environ 110 hectares, et les secondes par environ 130. Les 110 hectares de premier ordre sont aujourd'hui divisés à peu près comme il suit :

	hect.	ar.
Saint-Georges	8	»
Vaucrains	6	»
Cailles	4	»
Porrets	7	»
Pruliers	12	»
A reporter	37	»

	hect.	ar.
Report	37	»
Boudots	7	»
Cras	3	»
Murgers	4	»
Thorey	6	»
Total	57	»

Viennent ensuite, toujours en première ligne, mais en noms de moindre importance et sans prééminence, les

	hect.	ar.
Argillas	3	»
Rousselots	4	50
Chabiots	3	»
Chaignots	3	»
Chaînes-Carteaux	2	50
Champs-Perdrix	2	»
Charmottes	10	»
Crots	8	50
A reporter	36	50

	hect.	ar.
Report	36	50
Perrières	2	50
Poulettes	2	»
Procès	2	»
Richemonnes	2	»
Roncières	2	50
Vignes-Rondes	5	50
Total	53	»

Total général, 110 hectares.

Les principaux propriétaires en premières cuvées de la côte de Nuits sont aujourd'hui :

	hect.	ar.
MM. Marey (Félix),		
Saint-Georges	2	25
Pruliers et autres	2	50
Duret,		
Saint-Georges	1	70
Cailles	1	15
Argillas et Thorey	1	60
Coirier,		
Saint-Georges et Vaucrains	1	20
Pruliers	1	50
De Lupé (Mme veuve),		
Saint-Georges	»	90
Vaucrains	1	20
Marey-Monge (Général),		
Saint-Georges	»	65
Porrets	»	60
Murgers	1	15
Faucillon,		
Saint-Georges	»	50
Pruliers	»	75
Virely,		
Vaucrains	»	90
A reporter	18	55

	hect.	ar.
Report	18	55
MM. Virely,		
Boudots	1	55
Marey (Mme Ve Ernest),		
Vaucrains et Cailles	2	20
Moissenet-Meulien,		
Porrets	4	50
Marey-Gassendi,		
Porrets	1	25
Marcand,		
Pruliers	1	05
Marey-Lausseure,		
Pruliers	»	80
Hutteau,		
Boudots et Murgers	1	25
Geisweiler (Mme veuve),		
Murgers	1	»
Janniard (Mme veuve),		
Murgers	»	85
Crots	3	20
Royer,		
Thorey	1	35
Total	37	55

Ces 37 à 38 hectares, concentrés entre les mains de seize propriétaires, fournissent seuls des cuvées d'un seul grain et portant un nom ; le surplus du vignoble de première classe, savoir, 72 hectares, est divisé par parcelles plus ou moins fortes entre tous les propriétaires, et la réunion de ces parcelles dans la cuve forme des premières cuvées plus ou moins réputées selon le rang et l'étendue des parcelles qui les composent.

Il est à peu près impossible de déterminer quelle est la quantité moyenne de vin récoltée dans chaque climat : on peut dire seulement que les terrains les plus productifs sont ceux de Saint-Georges, Vaucrains, Pruliers, etc., et que ceux qui rendent le moins sont ceux des Thorey, Argillats, Roncières, etc. La différence en produits est d'un quart à un cinquième.

Le produit moyen de toutes les vignes fines en pinot est d'environ 20 hectolitres par hectare, et pour le gamet de 60 à 65.

La valeur relative des vins produits par les différents crus de Nuits est à peu près indiquée par le classement ci-dessus établi. Ainsi le Saint-Georges occupe le premier rang pour la conservation, la couleur, le bouquet, la finesse, lorsqu'il a acquis l'âge nécessaire, dix à vingt ans, selon les années; viennent ensuite pour le corps et le bouquet les Vaucrains, les Pruliers, etc. ; pour la finesse, mais avec moins de corps et de durée, les Cailles, les Porrets, les Perrières, Roncières, Argillats, Thorey, etc.

Au surplus, toutes ces distinctions sont fort difficiles à établir, parce qu'il est peu de cuvées absolument franches, et que d'ailleurs le mélange en cuve, loin de nuire, ajoute ordinairement à la qualité, en donnant à un cru quelques-unes des conditions qui lui manquent plus ou moins, soit le corps, soit le bouquet ou la finesse. Ainsi le Saint-Georges s'allie fort bien à ses voisins les Vaucrains, les Cailles et les Porrets; les Argillats et les Thorey prennent un peu plus de corps avec les Boudots ou les Cras, etc., etc.

Les climats que nous n'avons pas encore signalés et qui peuvent être considérés comme donnant des secondes cuvées de pinot sont :

Allots, Athées, Barrières, Bas-des-Combes, Belles-Croix, Brûlées, Chaillots-Brûlés, Fleurières, Herbues, Lavières, Longecourt, Maladière, Poiset, Saint-Jacques, Saint-Julien, Tuyaux.

Il n'y a pas à Nuits de vins dits de troisième classe. Sous ce nom on ne pourrait désigner que les vins dits *passe-tous-grains*, c'est-à-dire provenant de gamet et d'un peu de pinots inférieurs, ou les purs gamets. Mais presque tous ces vins, produits par les vignes situées au levant de la route impériale, s'appellent simplement *passe-tous-grains* et gamets.

Le rapport absolu des vins de Nuits avec les autres vins de la Côte n'est pas plus facile à établir. En général, les vins de Nuits ont moins de fermeté, de rudesse que les vins de Gevrey et sont plus tôt prêts; ils ont plus de corps et de couleur que les Chambolle; ils ressemblent aux vins de Vosne, et se placent sur le même rang, à part la Romanée et le Richebourg; le Saint-Georges va au

moins de pair avec le Corton d'Aloxe et le Lambrey de Morey; enfin notre côte a généralement plus de corps, de vinosité, de durée que les vins de la côte de Beaune, qui l'emporte sur nous dans quelques cuvées, seulement à Volnay, par la finesse, le bouquet et la précocité, sans que cependant les vins de Beaune ni de Volnay atteignent jamais la valeur vénale des vins de Nuits et de Vosne (1).

Malgré tout notre désir, il ne nous a pas été possible de trouver sur l'histoire des principaux climats de Nuits, et notamment du *Saint-Georges,* si fameux dans les deux siècles derniers surtout, que quelques rares indications.

Ce climat, constitué en clos et planté en vignes dès l'an 1000, paraît avoir été donné, en 1023, par Humbert, archidiacre d'Autun, et Elisabeth, sa sœur, dame dudit lieu, en dotation au Chapitre de Saint-Denis, fondé par eux à Vergy la même année. Alors le territoire de Nuits dépendait de la baronnie de Vergy.

A cette époque éloignée, et même quelques siècles plus tard, le *Saint-Georges* était indifféremment désigné ou comme climat particulier, ou comme faisant partie du climat des *Valerots.*

En 1444, le terrier du Chapitre de Saint-Denis fait mention d'un cens dû à ce Chapitre pour 14 ouvrées situées en *Saint-Georges.*

Il s'agit probablement des mêmes vignes quand nous trouvons que, en 1584, le Chapitre reprit à la veuve Thevenin 14 ouvrées de vigne en *Saint-Georges,* qui lui avaient été baillées à vie.

En 1609, le Chapitre avait de nouveau aliéné ses vignes à un sieur Haquenier. Il intenta alors une action pour rentrer en possession de cette propriété, et réussit sans doute à l'obtenir; car nous trouvons qu'en 1614, il vendit ce qu'il possédait en *Saint-Georges,* moyennant 300 livres, à J. Taveau.

L'ancienne châtellenie royale d'Argilly posséda aussi des vignes en *Saint-Georges* (2).

COMMUNE DE PREMEAUX.

La côte de Nuits se continue au sud sur le territoire de Premeaux sans qu'aucune modification de la surface du sol, sans qu'aucune élévation ni aucun ravin établissent une séparation quelconque. C'est le même sol, le même sous-sol, la même exposition, la même élévation absolue ou relative, le même cépage, la même culture. Aussi tout ce qui est vrai de l'un de ces vignobles est vrai

(1) Je dois les renseignements qui précèdent à l'obligeance de M. Duret, maire de Nuits.

(2) Voir page 65 le remarquable et consciencieux travail qui nous a été communiqué sur ce cru célèbre.

de l'autre. Les vins produits dans les bons climats de Nuits ou de Premeaux ont des qualités identiques, et l'étroit sentier qui sépare le climat de *Saint-Georges* de celui des *Didiers* n'est pas ici, comme en tant d'autres points de la Côte-d'Or, une limite au-delà de laquelle tout est subitement changé.

Premeaux produit une partie très-importante des excellents vins vendus sous le nom de vins de Nuits, et pour ses premiers crus va de pair avec ce que cette ville produit de plus exquis.

Je ne puis donc, pour tout ce que j'aurais à dire des vins de Premeaux, que renvoyer à l'article qui précède, en notant seulement qu'à Premeaux les bons vins ne sont produits que sur un point très-restreint du territoire, et qu'on ne peut considérer les plants fins comme occupant plus de 61 hectares. Les cultures de gamet elles-mêmes sont peu étendues, et ne dépassent pas 100 hectares.

Les climats de ce territoire peuvent être ainsi classés :

Hors ligne.

Aux Didiers, 2 hect. 84 ares, dont 1 hect. 33 ares à l'Hospice de Nuits, et 1 hect. à M. Moissenet-Landriot.

Aux Forêts, 5 hect. 2 ares 95 cent., dont 1 hect. à M. Viénot aîné.

Aux Corvées, 7 hect. 83 ares 40 cent., dont 2 hect. à M. Hasenclever, 3 hect. 33 ares à M. Adolphe Geisweler, et 50 ares à l'Hospice de Nuits.

Aux Pagets, 1 hect. 33 ares à M. de Curley (Alexandre); — 1 hect. à Mme Carrier.

Première Cuvée.

Clos-Saint-Marc, 3 hect. à Mme Carrier.

Clos-des-Argillières, 4 hect. 90 ares 30 cent., dont 1 hect. 50 ares à M. Geisweler (Adolphe).

Clos-de-l'Arlot, 7 hect. 73 ares 45 cent., dont 5 hect. à M. Viénot aîné.

Clos-des-Fourches, 15 hect. 20 ares 25 cent., dont 3 hect. à M. Lemire (Etienne).

Les Perdrix, 3 hect. 36 ares 60 cent., dont 2 hect. à M. Jacquinot (Edouard).

Deuxième Cuvée.

Aux Leurrées, 3 hect. à M. Viénot; — 2 hect. à M. Bristchgy-Viénot.

Ez Grandes-Vignes, 3 hect. 90 ares 75 cent., dont 2 hect. à M. Viénot aîné, 1 hect. 50 ares à M. de Curley (Jules), et 70 ares à M. Jacquinot (Edouard).

Aux Tapones, 3 hect. 47 ares 70 cent., dont 2 hect. 33 ares à M. Bailly-Duret, et 1 hect. à M. Hasenclever.

Aux Meix-Grands, 1 hect. 50 ares à M. Viénot aîné.

Les autres parties du territoire ne produisent que des vins de beaucoup inférieurs aux précédents, et qui ne peuvent être considérés que comme des ordinaires destinés à la consommation locale.

COMMUNE DE COMBLANCHIEN.

A Premeaux finit la côte de Nuits. A peine a-t-on dépassé les derniers climats de cette commune, que la montagne s'abaisse considérablement. Les collines, à pentes beaucoup moins rapides, vont se perdre insensiblement dans la plaine. Toutes les conditions d'exposition et de hauteur sont changées, et on devinerait, rien qu'à l'aspect des lieux, que les produits de la terre doivent avoir des qualités toutes différentes de celles que nous leur avons signalées jusqu'à présent. C'est, en effet, ce qui arrive. Depuis Premeaux jusqu'à Aloxe, c'est-à-dire dans toute la partie où le sol se présente dans les conditions dont nous venons de parler, la production des grands vins cesse presque complétement, et il y a là une large lacune qui établit bien nettement la séparation entre les vignobles de Beaune et ceux de Nuits.

Comblanchien produit pourtant encore quelques bons vins : 16 hectares y sont cultivés en pinot et 45 en gamet.

Les meilleures cuvées de cette commune sont :

Aux Grandes-Vignes, 2 hect. 31 ares 25 cent., dont 1 hect. 30 ares à M. Meunier, et 40 ares à Mme Maurier.

Aux Retraits, 1 hect. 95 ares 20 cent., dont 70 ares à M. Britschgy.

Aux Montagnes, 8 hect. 24 ares 40 cent., dont 2 hect. à M. Viénot-Jacquinot.

Aux Fauques, 3 hect. 88 ares 55 cent., dont 3 hect. à M. Paul Bouchard.

Viennent ensuite :

En la Rue-des-Vaches, 1 hect. 80 ares à M. Britschgy.

Aux Charmes, 3 hect. à M. Britschgy.

En Saint-Seine, 60 ares à M. Thomas, et 1 hect. à M. Britschgy.

Les autres climats ne produisent que des vins d'ordinaire.

COMMUNE DE CORGOLOIN.

Mêmes conditions d'exposition, de hauteur et de sol qu'à Comblanchien, et conséquemment mêmes résultats.

Aussi n'a-t-on à signaler sur le territoire de cette commune qu'un petit nombre de climats privilégiés capables de produire des vins fins.

Ce sont, en première ligne, les climats de :

En la Botte, à M. Duret.
Le Clos-de-Langres, à M. de Loisy.
Aux Langres, à MM. Lemire et Barberet.

En seconde ligne :

En Vierevelle, à M. Edouard.
Ez Chaillots, à M. Jacquinot, etc.
Les Monts-de-Boncourt, à M. Barberet, etc.

Dans les climats que j'ai placés en première ligne, les vins ont du corps, de la couleur. Ils méritent une place honorable parmi nos bons vins, et, lorsque par l'âge ils ont acquis du bouquet, ils peuvent être comparés aux premières cuvées de beaucoup de communes plus renommées.

Le rendement est peu considérable dans ces bons climats. On peut l'évaluer de 15 à 16 hectolitres en la *Botte*, de 16 à 18 dans les *Langres*.

COMMUNE DE LADOUÉE.

Ce n'est que pour satisfaire à l'ordre géographique que je signalerai ici le hameau de Buisson et le village de Ladouée. La Côte se réduit, au niveau du premier, à quelques coteaux couverts de bois, et les parties cultivées situées autour du second se trouvent placées au fond d'une vallée qui ne permet pas d'y récolter des vins fins. Pourtant, dans les portions qui avoisinent le territoire d'Aloxe et qui terminent au nord le magnifique climat de Corton, on trouve quelques vignes plantées en pinot donnant des vins qui ne sont pas sans valeur.

COMMUNE D'ALOXE.

On peut compter à Aloxe environ 140 à 150 hectares de vignes en plant fin.

A ce territoire commence la côte de Beaune ; la montagne s'y élève presque tout-à-coup, et le versant *est*, situé à la plus magnifique exposition, sert de base à un des plus vastes et des plus beaux vignobles de la Côte. Le bois de Corton domine les parties cultivées, et descend jusqu'au climat de *Corton* proprement dit. Quelques rares lambeaux de terre laissés en friches, quelques amas de pierres extraites des vignes, sont, avec les chemins d'exploitation, les seuls points qui dessinent, dans le magnifique tapis formé par les vignes, les différents climats. Comme dans tous les grands crus, nul arbre n'est cultivé dans les meilleures parties du vignoble, si ce n'est quelques rares pêchers.

Le pinot noir dans les parties moyennes et basses du coteau, le pinot blanc et noir dans les parties supérieures, mélangés d'un centième peut-être de pinot gris dans les vignes plantées en blancs, constituent ce vignoble, dont nous classerons ainsi les différentes parties :

Vins hors ligne.

Le climat de Corton, que nous diviserons en :

Corton proprement dit, 11 hect. 58 ares 20 cent. à MM. Geisweler, Marion, de Cordoue, etc.

Climat, planté partie en plant noir et partie en plant blanc, d'un rendement moyen de 13 à 14 hectolitres à l'hectare, remarquable surtout par ses délicieux vins blancs et par les vins rouges récoltés dans sa partie inférieure, toute la zone du haut qui confine au bois étant loin d'avoir une qualité semblable.

Le Clos-du-Roi-Corton, 10 hect. 82 ares 90 cent. à M. Ouvrard presque tout entier; une importante partie du reste à M. Maire (Simon).

Tout planté en pinot noir, ce climat ne donne guère plus de 13 à 14 hectolitres à l'hectare. C'est, avec le climat suivant, la partie la plus parfaite du climat de Corton.

Les Renardes-Corton, 15 hect. 26 ares 35 cent. à MM. Ouvrard, Moreau, Guillemot, Volot, Desroye, Dubois, Barberet, Clermont-Montoizon, Maire (Simon), Geisweler, Marion et Mme veuve Gauthet.

Ce climat rend encore moins que le précédent.

Nous mettrons encore hors ligne, quoiqu'un peu inférieur :

Les Chaumes, 7 hect. 8 ares 55 cent. à MM. de Grancey et à Mme veuve Gauthet.

Le Charlemagne, 16 hect. 81 ares 80 cent., pour les vins blancs produits dans la partie du climat situé sur Aloxe, à MM. Gouveau, de Grancey, Chantrier, Jules Pautet et l'Hospice de Beaune.

On ne récolte presque que des vins blancs dans ce climat.

Première Cuvée.

Les Bressandes, 5 hectares 71 ares 5 cent. à MM. Sénard, Volot, Maire (Simon), Desroye, Edouard, Camus, Clermont-Montoizon, Rocaut d'Orisy, de Grancey et Peste.

Ces vins sont peut-être plus fins que ceux des autres climats d'Aloxe, mais ils ont beaucoup moins de corps. Ils se font beaucoup plus vite.

Les Perrières, 10 hect. 73 ares 70 cent. à M. de Grancey.

Les Fiètres, 1 hect. 30 ares 95 cent. à Mme veuve Gauthet et à M. Barberet.

Les Grèves, 1 hect. 84 ares 10 cent. à MM. Villiard et de Grancey.

Les Languettes, 7 hect. 35 ares 15 cent. à MM. de Grancey, Rocaut, de Clermont-Montoizon, Geisweler et Marion.

Les Pougets, 9 hect. 94 ares 65 cent. à MM. Virely, Bocquet et Marion.

Les Meix, 1 hect. 97 ares 75 cent. à MM. Sénard, Rocaut, Maire et Villiard.

La Vigne-au-Saint, 2 hect. 50 ares 50 cent., climat extrêmement divisé, dont une pièce à M. Rocaut.

Deuxième Cuvée.

Les Fournières, 6 hect. 39 ares 40 cent. à MM. Roccion, Latour, Maldant et l'Hospice de Beaune.

Les Chaillots, 6 hect. 21 ares 50 cent. à MM. de Grancey, Maldant et Chantrier.

En Poland, 4 hect. 65 ares 70 cent. à MM. Chantrier, Royer, Sénard, Vautheleret et Bussière.

En Boulmeau, 1 hect. 52 ares 35 cent. à M. Camus, etc.

Les Planchots, 1 hect. 35 ares à Mme veuve Gauthet, etc.

Les Suchots, 50 cent. à la même, etc.

Les Genevrières, 1 hect. 39 ares 95 cent. à MM. Dupont et Perronet.

Les Combes, 8 hect. 67 ares 45 cent. à Mme veuve Gauthet, MM. Guyot et Jules Pautet.

En Tope-Marteneau, 1 hect. 69 ares à M. de Grancey.

Les Guérets, 3 hect. 64 ares 80 cent. à MM. Maire, Perronet et Mme veuve Gauthet.

Les Vercots, 4 hect. 30 ares 70 cent. à M. de Grancey et Mme veuve Gauthet.

La Saillère, 41 ares 70 cent. à Mme veuve Gauthet.

Troisième Cuvée.

En Caillette, à M. Camus et à Mme veuve Guidot.

Les Cras, à MM. Bussière, Dubois, Lazare Gérard, V. Latour, Volot, et aux héritiers d'Azincourt.

La Boulotte, à Mme veuve Gauthet et à M. Peste.

Les Chapousuets, à Mme veuve Guidot, M. Latour, etc.

Les Citernes, à M. Maldant et à Mme veuve Gauthet.

Les Petits-Vercots, à MM. Chantrier, Michelin et Juste Desroye.

Tous les autres climats d'Aloxe ne donnent que des vins inférieurs.

Les vins d'Aloxe ont un cachet particulier qui les fait facilement distinguer des autres crus. Ce sont les vins les plus fermes et les plus francs de la côte de Beaune; ce sont ceux qui peuvent se conserver le plus longtemps, trente ans,

quarante ans et plus, dans certaines années. Ils voyagent facilement et peuvent, sans le moindre danger, être transportés par mer, s'ils ne sont pas trop avancés.

Les vins récoltés dans les climats que nous avons placés hors ligne, et qui se vendent ordinairement sous le nom de *Corton*, possèdent au plus haut degré toutes ces qualités. D'abord durs pendant les premières années, ils deviennent avec l'âge francs et moelleux, et acquièrent un bouquet d'une finesse remarquable, tout en conservant du corps et de la chaleur. Les cortons des bonnes années sont, au bout de sept à huit ans, des vins parfaits, dignes d'être offerts aux gourmets les plus délicats, et d'être servis dans les occasions les plus solennelles.

Ce climat est un de ceux dont la Bourgogne s'honore le plus et dont elle aime à associer le nom chéri et glorieux à ceux de Chambertin, de Vougeot, de Romanée, de Saint-Georges, de Montrachet, etc., etc.

Les vins de Corton se rapprochent plus des chambertins que d'aucun autre vin de la Côte-d'Or. Ce sont ceux qui contiennent le plus de tannin.

Le prix auquel les paie le commerce dans les années où la qualité est parfaite varie de 1,000 à 1,300 fr. la queue, pris au sortir du pressoir.

Mêmes observations que celles que nous avons déjà faites à Gevrey et à Nuits sur la nature des cuvées de chaque propriétaire et sur la qualité de chacune de ces cuvées.

Courtépée ne donne sur l'origine des vignes d'Aloxe que les renseignements suivants :

« Modoin, évêque d'Autun, cède à sa cathédrale des vignes à Aloxe, qui lui « sont assurées par Jonas, en 858.

« Les granges de Sainte-Marguerite, détruites, actuellement en vignes, sises « en *Neujot* ou *Neuzot*. Il y a encore une cave voûtée, dont M. L'Arbalestier, à « qui ce fonds appartient, a bouché l'entrée. Il possède aussi les granges de « Cîteaux et le Creux-de-la-Vallée, autrefois bois, où les habitants se retiraient « pendant les guerres, maintenant en vignes.

« Excellent climat appelé *Corton*, du nom d'un bois voisin. Autrefois vins « blancs renommés, détruits depuis qu'on a connu la qualité du rouge. »

Le célèbre climat de *Corton*, ou, comme on le désigne dans les anciens titres, le *Courton*, paraît avoir été planté, en partie au moins, en même temps que le *Charlemagne*. Rien n'indique une origine plus récente, et il est plus que probable que les vignes données par Modoin à sa cathédrale étaient situées dans ce climat. En effet, dans un acte de vente de biens situés en *Corton*, fait en 1212 à l'abbaye de Cîteaux par la femme Beloilet, par Guy Coque et Jean Coque, on signale le clos du Chapitre de Saint-Nazaire d'Autun comme joignant ces fonds.

Anciennement, on paraît avoir désigné sous le nom de *Courton* tout le vaste climat situé sur le versant *est* de la montagne, et nous trouvons parmi les anciens propriétaires nos ducs, le Chapitre de Saint-Andoche de Saulieu, le Chapitre d'Autun, les Templiers, etc.

Dans les pièces relatives aux parties possédées par les ducs, on trouve, en 1335, le muid de vin de ce climat estimé 30 sols; en 1337, 20 sols; en 1340, 30 sols; en 1344, 40 sols; en 1352, 5 florins. Alors le duc cultivait seul, et les frais de culture s'élevaient à 74 livres 2 sols 8 deniers.

Voici, pour 1350 et 1351, le compte de Huguenin de Châtillon, châtelain de Beaune, Pommard, Volnay et Saint-Romain, pour la façon du cloux et vignes de *Courton*, contenant environ II^{c} LXVIII ouvrées :

Premiers. Pour IIII^{xx} et XVI (96) hommes qui hont despaisselé, aguisié et mis ensamble et en pilé les paisseaulx dudit cloux de Courton, ou ai environ II^{c} L ouvrées la semaine devant *les Bordes*, l'an L (1350), la piece II sols, vaillent.	IX^{l}	12^{s}
Pour taillier ledit cloux et les vignes de costé, la semaine en suigvant et y hot IX^{xx} et XII (192) tailleours, la piece II sols, vaillent. .	19^{l}	4^{s}
Pour II^{c} LXVIII hommes qui ont fessorey ledit cloux et vignes du premier coup, la semaine en suigvant, la piece II sols, vaillent. . .	26^{l}	16^{s}
Pour trois milliers et demi de paisseaulx achetés au marchier de Beaune, le millier C sols, vaillent.	17^{l}	10^{s}
Pour charroier icels paisseauls de Beaune en Courton, ou il ai une leuhe.	»	L^{s}
Pour saulços achetés en menuy ou marchier de Beaune pour loüer lesdites vignes de Courton	»	XXV^{s}
Pour VIII^{xx} et XII (172) hommes qui ont loüé ledit cloux la seconde semaine de may, la piece II sols, vaillent.	17^{l}	4^{s}
Pour XI^{xx} et XVI (236) hommes qui ont fessourey ledit cloux du secont coup la semaine après la Trinitey, la piece II sols, vaillent. .	23^{l}	12^{s}
Pour IX^{xx} et XIV (194) hommes qui ont fessourey ledit cloux et vignes du tiers coup la semaine après la Magdeleine, la piece II sols, vaillent	19	8^{s}
Pour XXVI hommes qui ont ageteniés lesdites vignes de Courton.	»	52^{s}
Pour XXXII hommes qui hont redrecies pour II fois les raisins desdites vignes.	»	64^{s}
Pour les vigniers qui ont gardé lesdites vignes	»	15^{s}
Total.	VII^{xx}III^{l}	2^{s}
Pour IIII^{xx} XII (92) venoingeurs qui venoingèrent les vignes de Courton, la piece XII deniers, vaillent	4^{l}	12^{s}
Pour XXVIII pourteurs de venoinge, le pourteur II sols, vaillent.	»	56^{s}

Pour six journées de charrettes qui ont charroié la venoinge des vignes de Courton jusques à Beaulne, la journée XII sols, vaillent. »[1] 72[s]

Pour XI[c] hommes (journées) qui hont faites les vignes de Courton pour tous ses coulx, dix muids quatre setiers.

En 1352, les vignes du duc furent de nouveau amodiées à moitié; puis, plus tard, en 1400, cultivées de nouveau par le châtelain de Beaune pour le compte du duc.

A la fin du XV[e] siècle, ces vignes furent cédées à bail, et nous trouvons qu'alors le vigneron n'avait que le quart de la récolte.

Le terrier du domaine royal, en 1507, mentionne le cloux d'Aloxe, lieudit *en Courton*, comme contenant environ 100 ouvrées.

En 1555, le clos de Corton, devenu bien du domaine royal, fut engagé à un sieur Berthelon moyennant 15 livres de cens annuel. Il comprenait alors 110 ouvrées. Il fut revendiqué en 1618 et retourna à la Couronne.

En 1751, les vignes du roi, à Corton, sont comptées comme étant de 80 ouvrées en nature de vignes, et de 20 ouvrées en nature de friches.

En 1792, les friches avaient été cultivées, les pierres enterrées, et une mesure exacte donna 106 ouvrées pour la contenance de la portion ayant appartenu à la châtellenie de Beaune.

Les experts chargés par le Directoire d'estimer cette propriété évaluèrent le produit moyen basé sur la récolte des dix années précédentes, charges et impositions acquittées, à 5 livres par ouvrée, et la totalité de cette vigne comme pouvant rapporter 532 livres 10 sols.

Ce climat fut alors vendu par parcelles à raison d'un prix moyen de 250 à 300 fr. l'ouvrée.

L'abbaye de Cîteaux posséda des vignes au climat de Corton, dès 1180, époque à laquelle la cession d'une parcelle lui fut faite par l'abbaye de Sainte-Marguerite.

Quelques années après, la même abbaye reçut en don de Henri, prêtre de Châteauneuf, une vigne *en Corton.*

En 1226, elle reçoit encore une vigne au même climat, *vinea sita in territorio* de Corton, *in loco qui dicitur* Ez Echaillers-de-Corton.

La même année, Pierre de Fleury, bourgeois de Beaune, lui donne une vigne dans le clos des moines *qui dicitur* de la Perrière.

Nous avons vu qu'en 1212 ils avaient reçu de la femme Beloilet plusieurs autres vignes de Corton, et notamment une pièce située près du bois.

Le pape Urbain IV confirma, en 1261, le privilége accordé à l'abbaye de Cîteaux par Alexandre, évêque de Châlon, de vendanger et faire transporter librement leurs raisins à son cellier d'Aloxe.

En 1283, Etienne de Serrey, de Beaune, vend à Cîteaux deux vignes situées *en Corton*, moyennant douze deniers de cens annuel.

Le terrier de Cîteaux de 1483 constate qu'alors les moines étaient propriétaires :

De 130 ouvrées en *la Ronce-de-Vercovau ;*

Du *clos de Courthon,* contenant 64 ouvrées ;

De *la Perrière-de-Courthon,* contenant 130 ouvrées.

En 1620, l'abbaye céda, moyennant une rente annuelle, ses vignes de Corton à différents particuliers, et depuis cette époque ces propriétés passèrent de main en main aux propriétaires actuels.

En 1224, les Templiers de Beaune possédaient *en Corton* une vigne qui leur avait été donnée par Désiré, bourgeois de Châlon.

COMMUNE DE PERNANT.

Située au fond d'une petite vallée, dont la direction peut être considérée comme allant exactement du nord au sud, cette commune n'a qu'un étroit vignoble resserré entre ceux de Savigny et d'Aloxe, et ses deux meilleurs climats, *le Charlemagne* et *les Vergelesses,* appartiennent en partie aux deux communes précédentes. L'exposition de ce vignoble est tout-à-fait exceptionnelle pour les climats situés du côté d'Aloxe. Ces vignes, en effet, sont à peu près opposées à celles du climat de Corton, et *le Charlemagne* regarde presque directement le sud-ouest.

Pour cette commune, comme pour celles d'Aloxe et de Savigny, la culture du pinot noir a presque partout chassé le pinot blanc, et le gamet couvre seul les climats inférieurs.

Pour ces trois communes le nombre des pieds de vigne est environ de 1,200 à 1,300 par ouvrée, quelquefois plus.

85 hectares sont consacrés à la culture du pinot ; plus de 200 à celle du gamet.

Les climats produisant de bons vins sont :

Première Cuvée.

VINS BLANCS (CUVÉE UNIQUE).

Le Charlemagne, 19 hectares 70 ares, à MM. Bonneau-Véry. Ce clima tproduit en moyenne 20 hectolitres à l'hectare.

VINS ROUGES.

Les Vergelesses, 27 hectares 12 ares, à MM. de Chalonge, Pralon-Gillet, de Cordoue, de Joux, Sénard, Lamarosse, Peste, Desroye, Mme veuve Gauthet et l'Hospice de Beaune. Le rendement peut être évalué à 15 hectolitres à l'hectare.

Deuxième Cuvée.

Le Caradeux, 20 hect. 17 ares 30 cent., Les Boutières et Le Charlemagne, à MM. Moreau-Guillemot, Mathouillet-Chenot, de Vergnette-Lamotte, Bonneau-Véry. Le rendement est de 20 hectolitres à l'hectare.

Troisième Cuvée.

Une troisième cuvée de vins rouges est récoltée au climat *le Charlemagne* par M. Bonneau-Véry.

Le climat *le Charlemagne*, dans lequel se trouvait autrefois le clos de Charlemagne, produit un excellent vin blanc, qui, par beaucoup de points, se rapproche du corton blanc, et dont la réputation n'a guère été moindre dans les siècles derniers.

Il est situé à la fois sur la commune de Pernant et d'Aloxe, et produisait autrefois des vins blancs et des vins rouges. Aujourd'hui, on n'y récolte que de ces derniers.

Courtépée n'hésite pas à considérer ce clos comme ayant appartenu à l'empereur Charlemagne et comme ayant été donné par lui à la collégiale de Saulieu. Cette donation a eu lieu en 775.

Le premier document relatif à ce climat, que nous ayons eu entre les mains, remonte à 1375. Alors le Chapitre de Saint-Andoche de Saulieu amodiait son clos *le Charlemagne*. En 1385, le 16 octobre, il le baille à vie à Guillaume Guinot, bourgeois de Beaune, moyennant deux queues et demie de vin à la jaulge de Beaune par an.

En 1485, le curé de Saint-Andoche contesta la légalité de cette amodiation et obtint une sentence qui rendit les vignes au Chapitre.

En 1492, le Chapitre vendit, moyennant 15 livres, au sieur de Briançon, les six gros de cens qui lui étaient dus sur une pièce de vigne de 40 ouvrées située au même climat.

Le 23 août 1620, un nouveau bail à cens cède le clos *le Charlemagne* à un sieur Esmonin; mais, dix ans après, le Chapitre demanda à la Chambre des requêtes du Palais la révocation de ce bail à cens. Il paraît qu'il l'obtint, car nous voyons plus tard ce Chapitre acquérir deux ouvrées pour l'augmenter et payer des sommes pour y faire porter de la terre.

Depuis lors, cette propriété appartint jusqu'à la Révolution au Chapitre de Saulieu.

Déclaré alors bien national, le clos *le Charlemagne* fut vendu par le district de Beaune, le 2 mai 1791, moyennant 10,800 livres, non compris le douzième ; il contenait 70 ouvrées.

COMMUNE DE SAVIGNY-LEZ-BEAUNE.

Le territoire de Savigny est, sous le rapport de l'étendue des terrains consacrés à la culture de la vigne, l'un des plus importants de la Côte-d'Or. Plus de 650 hectares sont affectés à la production des vins, et parmi eux 350 hectares ne renferment que des pinots et partant donnent des vins fins.

Le village de Savigny, situé à l'entrée de la magnifique vallée de la Fontaine-Froide, a ses vignobles situés sur le penchant des deux flancs qui terminent la vallée, et qui, d'une part, vont se terminer au vignoble de Beaune, de l'autre à celui de Pernant.

Il est très-remarquable qu'on trouve d'excellents vins à ces deux positions si différentes. On n'y cultive que le pinot noir.

Nous aurons à noter dans cette commune quelques vins d'*extra* qui, dans le pays, sont considérés comme au-dessus des premières cuvées, un grand nombre de vignes donnant des vins de première cuvée, et beaucoup de climats donnant des bons vins de troisième et de quatrième ordre.

Ces climats sont :

Première Cuvée, extra.

Les Vergelesses, dont une portion, appartenant à Mme veuve Vauchey, est connue sous le nom de *Bataillère* et doit être considérée comme la partie la plus parfaite du climat, contient 16 hect. 97 ares 85 cent., appartenant à Mme veuve Vauchey et à MM. Desforges-Fion, de Laloyère, Guillemot, de Joux et à l'Hospice de Beaune.

Première Cuvée.

Les Jarrons, 10 hect. 34 ares, et Les Narbantons, 13 hect. 29 ares 50 cent., appartenant à MM. de Laloyère, Gambeaut, de Champeau, Leblanc, aux héritiers Gauthier de Tanyot, Barberet, etc.

Les Marconnets-Hauts et Bas, 9 hect. 45 ares 70 cent., appartenant à MM. Desforges-Fion, Vachey, etc.

Les Guettes, 21 hect. 4 ares 10 centiares, appartenant à MM. de Laloyère, de Vergnette-Lamotte, Gauthet, Parent, Marion, Fournier et Guillemot.

Aux Gravains, 6 hect. 38 ares 80 cent., appartenant à Mme veuve Vauchey et à MM. Fournier, Lamarosse, de Laloyère et Vachey-Desforges.

Les Lavières, 18 hect. 51 ares 25 cent., appartenant à MM. Desforges-Fion, Vachey-Desforges et Guillemot.

Deuxième Cuvée.

Les Vergelesses-Hautes, appartenant à MM. Desforges-Fion, Peste, de Laloyère, de Joux et Desforges-Bulliot.

Les Peuillets, 22 hect. 93 ares 75 cent., dont la partie ouest, connue sous le nom de *Dominaudes*, mérite d'être classée parmi les premières cuvées, appartiennent aux mêmes.

Aux Cloux, 15 hect. 61 ares 75 cent., appartenant à M. de Laloyère, etc.

Aux Serpentières, 4 hect. 87 ares 30 cent., appartenant à MM. Fournier, Lavirotte, Bourcaut, Gambeaut, Vigot et Serrigny.

Aux Pointes, 2 hect. 75 ares 30 cent., appartenant à MM. Larchet, Peste, Bourcaut et Vachey.

Aux Petits-Liards, 5 hect. 78 ares 5 cent., appartenant à MM. Lavirotte, de Laloyère, Desforges-Bulliot et Larché.

Aux Grands-Liards, 6 hect. 59 ares 80 cent., appartenant à MM. Lamarosse, Maldant, Desforges-Bulliot et Patriarche-Desforges.

Es Canardières ou Canardises, 10 hect. 77 ares 55 cent., appartenant à M. Marion.

Les Rouvrettes, 5 hect. 74 ares 50 cent., appartenant à MM. Manuel, Narveault.

Les Charnières, 2 hect. 6 ares 75 cent., appartenant à MM. Troussard de Longuy, Desforges-Fion et de Laloyère.

Le Pimentier, appartenant à MM. Peste, Parent, Serrigny et Lavirotte.

Troisième Cuvée.

Les Saucours,
Le Moulin-Moyne,
En Redrescul,
Les Bourgeots,
La Champagne,
Les Planchots-de-la-Champagne,
Les Planchots-du-Nord,
Aux Liards,
Aux Godeaux,
Aux Champs-Chardons-Dessus,
Les Grands et Petits-Picotins.

Viennent ensuite *les Grenottes, les Vermots, les Dessus-Vermots, Es Fatains*, etc.

Dans tous les autres climats la culture a presque partout remplacé le pinot par les plants communs, et le vin qu'on y récolte ne doit être considéré que comme bien inférieur.

Les vins de Savigny, quoique riches en bouquet et ne manquant ni de feu ni de force, se distinguent surtout par la finesse. Aussi ont-ils eu une grande réputation dans les siècles derniers, alors qu'on recherchait surtout dans nos vins cette précieuse qualité.

Une inscription datant d'environ deux cents ans, qu'on peut lire encore sur la place du village, au-dessus de la porte d'entrée des celliers de M. Laloyère, caractérise ainsi les vins de Savigny : *Les vins de Savigny sont nourrissans, théologiques et morbifuges.*

Certes ! dans l'idée de celui qui fit graver sur la pierre cette inscription, l'éloge était pompeux, et, quoique nous nous trouvions très-embarrassé aujourd'hui pour définir le sens attaché par lui à l'épithète de théologique, nous devons reconnaître que l'éloge n'était pas au-dessus de ce qu'on pensait alors des vins de cette côte.

Le duc de Bourgogne, passant à Dijon le 21 septembre 1703, y dîna, et on lui offrit comme excellent vin du vin de Savigny-sous-Beaune. A ce sujet, notre poète Bernard de la Monnoye composa les couplets suivants d'une chanson en patois bourguignon, intitulée : *Dialogue entre Breugnette et Gros-Jean.*

Ai bu, non pas dé rasade,	Il but, non pas des rasades,
Ma de jôli cô;	Mais de jolis coups,
Et, tan qu'ai bu, je pri gade	Et, tant qu'il but, je pris garde
Qu'ai ne diso mô.	Qu'il ne disait mot.
Lai pitanche ito diveigne;	La pitance était divine;
Do qu'el an tati,	Dès qu'il en goûta,
Locban troi foï sé babeigne:	Léchant trois fois ses lèvres :
El a bon, fi-t-i;	Il est bon, dit-il;
A-ce du ciel que tei manne	Est-ce du ciel que telle manne
E plu su Dijon?	A plu sur Dijon?
Ç'a de Saivigni ve Beane,	C'est de Savigny-sous-Beaune,
Li repondit-on;	Lui répondit-on.
Ç'a du clô de ce daigne homme	C'est du clos de ce digne homme
Monsieu de Migieu.	Monsieur de Migieu!
Moi, disi-t-i, je le nomme	Moi, dit-il, je le nomme
Monsieu Demi-Dieu.	Monsieur Demi-Dieu.
Le duque soti de taule	Le duc sortit de table
En disant celai.	En disant cela.
Jaimoi prince de lai Gaule	Jamais prince de la Gaule
É-t-i meu palai?	A-t-il mieux parlé?

La dîme était, en 1658 et années suivantes, de seize paniers de raisins l'an. En 1399, les habitants s'abonnèrent et payaient huit deniers par ouvrée plutôt, disaient-ils, que d'être contraints de jurer de la quantité de leurs fruits, les serments ne pouvant être faits sans péril d'ame.

L'évêque d'Autun avait une vigne à Savigny, au XIIIe siècle, dans un climat appelé *la Serpentière.*

Le climat *la Bataillère* a été ainsi appelé de la famille des Bataille, qui l'a longtemps possédé.

Le Chapitre de Beaune posséda des vignes aux *Vergelesses* dès 1435.

Cîteaux, en 1483, avait trente ouvrées au *Moulin-Moyne,* et d'autres pièces en *Palenchot, Saulcourt, Jarron, Pimentier, Meix-de-Cîteaux.*

L'ordre de Malte, en 1655, en avait dix ouvrées en *Jarron* et vingt-quatre en *Saulcourt*.

Les Carmélites de Beaune en possédaient dix ouvrées aux *Lavières* et sept ouvrées aux *Guettes*.

COMMUNE DE BEAUNE.

Pour l'importance de son vignoble, Beaune mérite d'être classé au premier rang des communes vinicoles de la Côte-d'Or. Plus de 1,050 hectares de vigne, dont 500 au moins sont consacrés à la culture du pinot, produisent une quantité de vins qui, dans les années abondantes, peut s'élever jusqu'à 25 à 30 mille hectolitres, et qui, en moyenne, n'est pas inférieure à 12 mille. Aussi, depuis longtemps Beaune a-t-il occupé sans contestation la première place parmi les territoires où se récoltent nos vins fins, et l'usage a-t-il donné le nom de côte de Beaune à tous les coteaux qui s'étendent d'Aloxe à Santenay, comme on a désigné sous le nom de côte de Nuits tous les climats célèbres dont Nuits est le centre.

Comme dans tous les vignobles que nous avons passés en revue jusqu'à présent, on ne cultive à Beaune que le franc pinot, mêlé de quelques rares pieds de pinot blanc dans les crus de premier ordre, et des variétés de pinot de qualité inférieure dans les climats de troisième et de quatrième ordre.

La culture est également la même; le nombre de pieds plantés par hectare ne varie pas davantage, etc., etc.

L'étude particulière des principaux climats du vignoble de Beaune présente, tant au point de vue de la classification par cuvées distinctes que sous le rapport de la désignation du nom des propriétaires, des difficultés qui ne se rencontrent à un plus haut degré dans aucun autre point de la Côte-d'Or. Les climats sont en général très-étendus, et ont, par conséquent, des qualités différentes dans leurs différentes parties. Puis, la propriété est extrêmement divisée; elle est dispersée entre un grand nombre de propriétaires, et il se trouve qu'un très-petit nombre de personnes font des cuvées d'un seul climat, tandis que le grand nombre obtient des vins souvent d'une grande valeur en réunissant les récoltes de parcelles existant sur différents points du territoire ou même sur les communes voisines. Il résulte de ces faits qu'il m'a été souvent impossible de signaler des propriétaires importants par l'ensemble de leur récolte, mais qui n'ont aucune pièce de grande étendue dans quelques climats particuliers, et que la classification par climats ne donne qu'approximativement la valeur relative des vins de chacun.

Tête de Cuvée.

Les Fèves (partie du climat des *Grèves*), appartenant à M. Jules Véry.

Les Grèves, 31 hect. 75 ares 95 cent., dont 100 ouvrées à M. le général

Marey-Monge, et des parties importantes à MM. Masson, Leblanc-Cordier, Ligeret, l'Hospice de Beaune, etc., etc.

Dans ce climat on doit placer en première la cuvée dite de l'*Enfant-Jésus*, appartenant à M. Buretey.

Aux Crais, 6 hect. 99 ares 55 cent., appartenant à Mme veuve Marey-Monge, à MM. Chevignard, Véry, à l'Hospice de Beaune, etc., etc.

Les Champs-Pimonts, 19 hect. 70 cent., dont 40 ouvrées à M. de Changey, et le reste à beaucoup de propriétaires.

Première Cuvée.

Les Aigrots, 14 hect. 46 ares 25 cent., dont 75 ouvrées à Mme veuve Marey-Monge, 22 ouvrées à Mlle Vanderkam, et le reste à M. Naigeon et autres.

Les Avots, 13 hect. 37 ares 90 cent., dont 60 ouvrées à M. de Saint-Félix, et une grande pièce à Mme veuve Marey-Monge.

Le Clos-de-la-Mousse, 3 hect. 41 ares 70 cent. à M. André.

La Mignotte, 2 hect. 40 ares 45 cent. à l'Hospice de Beaune.

Aux Coucherias, 22 hect. 70 ares 95 cent. à MM. Moreau-Voillot (40 ouvrées), Rougeot, Buretey, etc.

Le Clos-des-Mouches, 24 hect. 84 ares 35 cent. à MM. Dubois (de Chassagne), Morelot, Loyarbe, etc.

Les Vignes-Franches, 9 hect. 94 ares 20 cent. à Mlle Vanderkam, M. Gravier, etc.

Le Clos-du-Roi, 13 hect. 90 ares 5 cent. à M. Lavirotte, etc.

Les Blanches-Fleurs, 9 hect. 26 ares 95 cent. à M. Masson, etc.

Es Toussaints, 6 hect. 49 ares 75 cent., dont 38 ouvrées à M. de Champeau.

Les Boucherottes, 8 hect. 65 ares 65 cent. à MM. Morelot, Cunier et Mlle Vanderkam.

Deuxième Cuvée.

Les Teurons, 13 hect. 40 ares 80 cent., qu'on devrait peut-être classer dans les premières cuvées, à MM. Moreau-Voillot, Rougeot, Lavirotte, Mlle Vanderkam et Mme veuve Bourgeois.

La Creusotte, 3 hect. 50 ares 20 cent. à l'Hospice de Beaune, etc.

Les Sanvignes-Hautes et Basses, 28 hect. 1 are 75 cent., climat meilleur à sa partie supérieure, à MM. Edouard Michaud, Rougeot, etc.

Les Reversées, 5 hect. 22 ares 90 cent. à Mme veuve Marey-Monge, Mlle Vanderkam, MM. Rougeot, Drouhin et autres.

Les Montrevenets, 9 hect. 5 ares 40 hect. à M. Fournier et autres.

Les Tuvilains, 10 hect. 25 ares 35 cent. à MM. de Charodon, Rougeot, Chevignard, Bidot, etc.

Les Pirotes, 4 hect. 80 ares 35 cent. à M. Naigeon.

Les Chouacheux, 5 hect. 14 ares 35 cent. à MM. Moissenet, le marquis d'Hugon, etc.

Les Epenottes, 13 hect. 63 ares 55 cent.; Les Pertuisots, 5 hect. 56 ares 15 cent.; Les Sizies, 8 hect. 26 ares 65 cent. à MM. de Joux, de Charodon, Rougeot, etc.

Dans tous ces climats il y a des parties qui méritent d'être comptées comme premières cuvées.

Troisième Cuvée.

Les Levées,	Les Prevolles,	La Maladière,
Les Pirotes,	Les Sceaux,	Les Chelènes,
Le Chardonnereux,	Le Bas-des-Teurons,	Les Mariages (partie en gamet),
Les Verottes,	Les Bouches,	Les Rôles, id.
Les Epaules,	La Champagne-de-Savigny,	
Belissart,		

M. Morelot apprécie ainsi les vins de Beaune :

« La portion de notre chaîne que l'on peut appeler la côte de Beaune pro-
« prement dite offre un nombre très-considérable de climats fameux et renom-
« més. En partant du territoire de Pommard, on trouve d'abord le *Clos-de-la-*
« *Mousse,* dont le vin a une finesse et un agrément qui lui sont propres; ensuite
« viennent les *Teurons;* au-dessus sont placés les *Cras;* plus loin sont les *Grèves,*
« dont le vin est si parfait; à une petite distance sont les *Fèves*, les *Perrières,*
« les *Sanvignes,* qui végètent sur le sol où fut jadis un village; le *Clos-du-*
« *Roi,* les *Marconnets,* tous climats de prédilection, qui donnent des vins exquis.

« Les vins de cette côte, quand ils proviennent des cantons dont je viens de
« parler, peuvent aller de pair avec les meilleurs vins de la Côte-d'Or. Ils sont
« fermes, francs, colorés, pleins de feu et de bouquet; ils sont moelleux, et
« ont le précieux avantage de pouvoir se garder longtemps.

« Cependant, d'après une ancienne coutume, lorsque l'on fait le prix des
« vins, tous les ans, à l'Hospice de Beaune, les vins de cette côte sont estimés
« valoir 10 fr. de moins que ceux de Pommard par queue, ces derniers étant
« eux-mêmes cotés 10 fr. de moins que ceux de Volnay. »

Dans la classification des climats de Beaune que j'ai donnée plus haut, ce n'est pas sans de graves raisons, et sans avoir pris l'avis des personues les plus compétentes, que j'ai cru devoir mettre hors ligne un certain nombre d'entre eux. On ne saurait mettre sur le même rang tous les climats signalés par M. le Dr Morelot, et, parmi les propriétaires les plus intéressés même à ce qu'il en soit ainsi, je n'ai trouvé qu'une voix pour mettre bien au-dessus des autres les climats que j'ai signalés comme têtes de cuvée.

A part cette différence, je considère l'appréciation de M. Morelot comme vraie de tous points, et je pense, comme lui, que les grands vins de Beaune sont dignes des plus grands éloges. Les premières cuvées arrivent, dans les bonnes années, à ne pouvoir être distinguées des vins d'*extra* que par les gens les plus exercés, et sont vendus le plus souvent aux prix les plus élevés. Les vins de seconde cuvée sont encore des ordinaires de prince, et, pour les tables bourgeoises, peuvent constituer des vins de rôti. Les troisièmes cuvées, enfin, donnent de délicieux grands ordinaires possédant dans leur perfection toutes les qualités qu'on doit rechercher dans ces vins.

Courtépée et Béguillet, essayant à la fin du siècle dernier de déterminer la valeur relative des vins de la côte de Beaune, donnent une appréciation dont il serait difficile, même en l'appliquant à l'époque actuelle, de ne pas reconnaître la très-grande exactitude.

« Les Beaunois, disent-ils, se prétendent en la possession exclusive des meil« leurs vins de la Bourgogne. Cependant les climats de *Chambertin* et de *Bèze*, « dans le *Dijonnais;* ceux de *Morey, Chambolle, Vosne,* où se trouve la *Roma*« *née;* ceux de *Vougeot,* de *Saint-Georges*, dans le *Nuyton*, leur disputent avec « raison la préférence. Pour s'en tenir uniquement à ce qui concerne le *Beaunois,* « tous les connaisseurs, suivant d'ailleurs les prix, conviennent que le *Volnay* « est le plus léger, le plus fin, le plus de primeur; *Pommard* a plus de corps « et de franchise, se soutient mieux dans les pays chauds; *Beaune* a plus de « couleur, est plus agréable à boire et est encore plus franc; *Savigny* et *Chas*« *sagne* sont plus moelleux à la seconde et à la troisième feuillée. Quelques « cantons d'*Aloxe,* et surtout le *Corton,* prétendent les égaler au moins pour la « finesse. *Pernand* est plus ferme qu'*Aloxe;* mais il n'en a pas le bouquet, « excepté les *Vergelesses*, qui valent les bons climats de *Savigny*. *Monthelie* « équivaut le *Savigny*.

« On compare au *Volnay* le *Santenot* de *Meursault*, dont les vins blancs sont « excellents et méritent leur réputation; mais le *Montrachet* l'emporte sur tous « les vins blancs de Bourgogne et de l'Europe. On distingue encore les rouges « de *Morgeot,* le *Clavoillon*, les *Gravières*, le *Clos-Tavannes* et les vins de « *Santenay*. »

En raison de la quantité considérable des vins produits par les vignobles de la côte de Beaune, il s'établit chaque année un prix moyen de la valeur des cuvées de chaque commune, qui sert de base à la plupart des transactions commerciales. Les documents relatifs à la variation de ces prix ont trop d'importance pour que nous les négligions. Aussi ferons-nous ici ce que nous avons fait pour la côte de Gevrey et la côte de Nuits, en donnant, d'après les documents officiels, un tableau de ces prix. Mais, ne pouvant donner un tableau analogue pour chaque commune, nous choisirons celles des communes de la côte de Beaune qu'il a

toujours été d'usage de considérer comme occupant le premier rang. C'est donc au chapitre relatif à la commune de Volnay que nous donnerons ces renseignements. Il sera facile, d'après les bases que nous avons posées, d'en déduire ce qui est relatif à Beaune, Pommard, etc.

L'origine des vignobles de Beaune, comme celle de toute la côte voisine, remonte incontestablement aux premiers temps de la culture de la vigne dans nos contrées, et il n'y a pour moi nul doute que ce ne soit ces climats qu'Eumène désigne sous le nom de *pagus Arebrignus* (voir page 11).

Aussi loin que nous pouvons remonter dans les pièces conservées à nos Archives, nous trouvons les climats aujourd'hui plantés en plants fins déjà clairement délimités et désignés sous leurs noms actuels; nous y voyons la propriété en vignes extrêmement divisée, ce qui est la preuve la plus positive de sa grande valeur, et partant de son ancienne culture; enfin, dans des actes portant la date de 1207, nous trouvons quelques climats désignés sous le nom de *Vieilles-Vignes* (donation de vignes à l'abbaye de Cîteaux par le duc Eudes III, en 1207. *Archives départementales*).

Le *Clos-de-la-Mousse* fut donné, en 1220, au Chapitre de Notre-Dame de Beaune par Edme de Saudon, chanoine.

Le même Chapitre acquit, en 1303, 51 ouvrées aux *Cras* ou *Crais*, moyennant 62 fr. d'argent.

Les Chartreux possédaient depuis le XIV[e] siècle des vignes dans les meilleurs climats de Beaune; ils en achetèrent dans les *Cras* en 1342 et 1377, dans les *Grèves* en 1345, 1389, 1489, etc. En 1381, il leur fut donné par les époux Chardenel, pour la dotation de deux religieux, des vignes à la *Perrière*, en *Blanchefleur*, en *Crée* (Cras) et en *Lavault*.

Cîteaux reçut de Richard Josselyn, bourgeois de Beaune, en 1219, une vigne au *Mont-Battois*.

En 1483, la même abbaye possédait le *Clos-de-la-Barre*, sur le chemin de Pommard, de 60 ouvrées, 25 ouvrées en *Sanvignes*, 16 en *Chilène*, près *Sanvignes*, 6 en *Tuvilain*, 40 en *Bonfeuvres*, d'autres en *Prenelle*, *Pertuisot*, etc.

Les Carmélites de Beaune (jadis prieuré de Saint-Etienne) possédaient, dès le XIII[e] siècle, des vignes aux *Grèves*, ou *Territoire de Lègues*, en *Tyant*.

L'ordre de Malte reçut, en 1255, de Hugues de Sennetier, des vignes au territoire de l'*Aigue;* en 1256, une vigne en *Marconnets;* en 1263, des époux Renault, de Beaune, une vigne aux *Epenots;* en 1267, une vigne aux *Aigrots;* en 1288, deux vignes, l'une au-dessus de l'*Aigue*, l'autre aux *Epenots*.

En 1655, il possédait 92 ouvrées en *Marconnets*, 42 aux *Aigrots*, 8 en *Lavault*, 4 en *Tuvilain*, 4 en *Belisan*, 4 en *Beaufongey*, 24 nouvellement plantées en l'*Aumône*, 40 aux *Epenots*, 20 aux *Theurons*, 10 aux *Coucherias*, 8 aux *Sanvignes* et 4 en *Bouche-de-Lièvre*.

L'abbaye de Maizière avait, au XIIIe siècle, des vignes dans les climats déjà indiqués.

Le domaine royal avait, en 1507, sur le finage de Beaune, le *Clos-de-Bouache*, contenant 200 ouvrées en une pièce.

COMMUNE DE POMMARD.

Le vignoble de Pommard est, avec celui de Volnay et de Beaune, celui de toute la Côte-d'Or qui a, jusqu'à présent, le plus résisté à l'envahissement du gamet. Tout ce territoire, élevé à la zone où se trouvent les meilleurs vins, parfaitement exposé, surmonté de montagnes nues où rien ne retient les brouillards, est encore en grande partie en pinot. Dans ses 730 hectares de vignes, on trouve près de 330 hectares consacrés à la culture des plants fins. Pommard est donc, sous le rapport de la production des bons vins, une des communes les plus importantes du département.

Le pinot noir y est seul cultivé; c'est à peine si on trouve dans beaucoup de vignes un trentième ou un quarantième de plants gris ou blancs. La culture est la même qu'à Beaune et dans les communes voisines.

Aucun climat n'est placé assez au-dessus des autres pour mériter d'être classé à part; mais un grand nombre de crus doivent être placés au premier rang, et sont dignes de compter parmi les premières cuvées; ce sont :

Première Cuvée.

Les Arvelets, 8 hect. 47 ares 20 cent. à MM. Alphonse Marey-Monge, Lochardet, Ansemot, Chevignard, Parent-Ropiteaux, Buretey et Girard, maire.

Les Rugiens, 5 hect. 85 ares 15 cent. à MM. Febvre, de Vergnette, Edm. Marey-Monge, de Châtellenot, Chauvelot, Dumesnil, de Juigné et l'Hospice de Beaune.

La Refène, 2 hect. 46 ares 95 cent. à MM. Voillot, Bourgeois et l'Hospice de la Charité de Beaune.

Le Clos-de-la-Commareine, 3 hect. 95 ares 10 cent. à M. Jobard.

Les Fremiers et Jarolières, 8 hect. 14 ares 75 cent. à MM. Coste, Girard, Billardet, Parent-Ropiteaux, Lejeune, Berthot, de Courtivron, de Châtellenot et Boulet.

Les Epenots et Petits-Epenots, 31 hect. 14 ares 8 cent. à MM. Manière-Clerget, Chevignard, Sirot, Parent-Ropiteaux, Morelot, Arm. Marey, Cuynet, de Vergnette, Nodot, Lejeune, Michaud-Moreil, de Charodon, général Marey-Monge et de Drey.

Les Charmots, 9 hect. 46 ares à MM. Lejeune, Jobard, Naudot, Cuynet-Gauthey, Cornet, Arm. Marey et Rousselin.

En l'Argillère et Pézerolle, 10 hect. 10 ares 85 cent. à MM. Naudot, de Charodon, Coste et Parent-Ropiteaux.

Les Boucherottes et Clos-Micot, 2 hect. 60 ares 90 cent. à MM. Naudot, Jobard et Tartois.

Les Poutures, Les Croix-Noires et Les Chaponnières, 5 hect. 65 ares 35 cent. à MM. de Vergnette, Jary, Billardet, Cuynet, Boulenot, Lochardet, Jobard, Lejeune et Parent-Ropiteaux.

Les Rugiens Hauts, 7 hect. 62 ares 80 cent. à MM. Edm. Marey, Lejeune, Coste, Bouchard, Virely et l'Hospice de Beaune.

Le Clos-Blanc et Clos-de-Cîteaux, 4 hect. 27 ares 65 cent. à MM. Bolanger, général Marey-Monge et Chevignard.

Le Clos Marey-Monge, à M. le général Marey-Monge.

Deuxième Cuvée.

Les Cras,	Les Combes-Dessus,	Les Tavannes,
Les Platières,	Les Combes-Dessous,	Les Riottes,
Les Trois-Folles,	Es Noizons,	La Croix-Blanche,
Les Chanlains,	Les Petits-Noizons,	En Sauzille,
La Combotte,	Rue-ès-Porcs,	

appartenant à MM. Lejeune, Lochardet, Tartois, Parent, de Vergnette, Imbaut, Coste, Chevignard, de Charodon, Morelot, de Drey, Billardet, Moreau, Cuynet-Gauthey, Voillot, Dauphin, Cornet, Orgelot, Leblanc, Arm. Marey, général Marey, Moissenet, Dumesnil, de Courtivron, Jary, Voillot, Deschamps, Boulenot, de Juigné, Chicotot, Garnier, l'Hospice de Beaune, etc., etc.

Troisième Cuvée.

La Lévrière et La Perrière, à MM. Nicolle de Charodon, Ansemot, Jobard, Perreau et Michaud-Moreil.

Le Planet et La Croix-Planet, à MM. Lejeune, Caillet, Parent et Tartois.

Maison-Dieu et La Taupe, à MM. de Vergnette, Dauphin, Poulet, Buretey, Tartois, Lochardet, Voillot, Fournier, Masson, Cuynet et l'Hospice de Beaune.

Tous les autres climats sont consacrés à la culture des plants communs.

La côte de Pommard produit d'excellents vins, fermes, colorés, pleins de franchise et possédant à un haut degré les qualités que nos aïeux désignaient par les expressions de *loyaux, vermeils* et *marchands*. Peut-être ont-ils un peu moins de finesse et de bouquet que ceux de Volnay, mais ils sont de meilleure garde et de plus facile transport.

Les vins de première cuvée se vendent dans toute l'Europe sous le nom de nos plus grands vins, et, dans les bonnes années, sont dignes, en effet, d'être offerts comme vins excellents.

Ceux de seconde cuvée peuvent constituer des vins de rôti supérieurs ou des grands ordinaires.

Ce vignoble est un des plus anciens de la Côte-d'Or, et existait certainement à la fin de la domination romaine, ainsi que ceux de Beaune et de Volnay. On trouve dans Courtépée les renseignements suivants sur les vignes de Pommard :

« Le roi Robert confirme un don fait d'une vigne *Polmarco* par Odo, vicomte « de Beaune, à Saint-Bénigne, en 1005. »

« Hugues III donne à l'abbaye de Labussière 10 muids de vin dans son clos « de la Corvée, en 1187, échangé par le duc Eudes, en 1198, pour 28 ouvrées, « dont jouit encore l'abbé. Jean, comte de Bourgogne, vend au duc Hugues « 164 muids de vin de rente, en 1234.

« Nos princes donnèrent une portion de la dixme en vin à la collégiale de « Beaune, une autre au Commandeur de Malte et aux moines du Val-des- « Choux. Cette collégiale en a aujourd'hui les deux tiers, ayant acquis la por- « tion des chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, par transaction en 1588; « 300 journaux tant de vignes que de champs sont exempts de dixme pour deux « queues de vin commun dues au curé, par abonnement fait avec les ducs, qui « les donnèrent à Cîteaux. L'abbé les vendit, en 1580, à MM. Brunet, qui ont « été pendant longtemps engagistes des domaines du Roi.

« Les vins de Pommard sont renommés pour la franchise et suivent ceux de « Volnay pour le prix. »

Comme à Beaune et dans le reste de cette côte, le plus grand nombre des vignes de Pommard a, depuis le XI[e] ou le XII[e] siècle, appartenu aux princes ou aux ordres religieux.

Aux XIII[e] et XIV[e] siècles, l'abbaye de Maizière était propriétaire de vignes dans les climats des *Combes*, de l'*Espinal*, de l'*Epenault*, en *Chiveau*, en *Chaffaut*, en la *Paule*, aux *Perrières*, aux *Ormes*, aux *Crais*, aux *Fremiers de Noisey*, etc.

Les Carmélites de Beaune, qui succédèrent au prieuré de Saint-Etienne, possédaient, dès le XII[e] siècle, des vignes en la *Vache*, en *Marcau*, au *Clos-Micault*, en la *Rue-ès-Porcs*, au *Clos-Blanc*, au *Clos-des-Ormes*.

En 1222 et 1234, Cîteaux achetait de Belin, de Pommard, moyennant 30 livres dijonnaises, une vigne au terrritoire de *Pézerolle*, et une autre, moyennant 16 livres dijonnaises, au sieur Thiébaud-Odin.

En 1230 et 1240, Pierre de Fleury et André le Berger, léguaient des vignes du même territoire à cette abbaye, qui, en 1483, possédait à Pommard : le *Clos-*

Blanc ou d'*Espenault*, de 54 ouvrées; 16 ouvrées en *Noison;* le *Clos-de-la-Courvée*, de 60 ouvrées, et d'autres pièces en *Pézerolle*, *Grèvechamps*, etc.

En 1248, l'ordre de Malte acquiert des vignes en la *Faye*, et, en 1264, aux *Crais ;* en 1655, il possédait 24 ouvrées au *Bertain* et 14 au *Rondain.*

Enfin, le Roi possédait, en 1507, le *Clos-de-Lachery*, de 30 ouvrées, des vignes en la *Pourrée*, plus tard appelée le *Petit-Epenault*, 24 ouvrées en la *Boucherotte*, 24 ouvrées à la *Pointe-des-Places.*

On faisait, dès 1400, des vins de paille dans ces vignes.

Nous terminerons en notant, d'après M. le docteur Morelot, que « le nom de « la *Commareine* vient des comtes de Vienne, seigneurs de Commarin. Ils pos- « sédaient cet excellent clos même avant 1100. Dans des titres de cette époque, « ces seigneurs de Commarin désignaient cette propriété sous le nom de notre « *Chevanche de Pommard.* »

COMMUNE DE VOLNAY.

Quoique très-étendu, le vignoble de cette commune est encore, pour plus de la moitié, consacré à la culture des plants fins. Le pinot noir couvre une superficie d'environ 220 hectares divisés en un grand nombre de climats que nous signalerons tout-à-l'heure. Les cultures de gamet n'atteignent pas tout-à-fait ce chiffre; on peut les estimer à 210 ou 215 hectares. Admirablement exposé, protégé par des collines à sommets secs et dénudés, assez éloigné de la plaine pour ne pas subir l'influence des vapeurs qui s'en élèvent, Volnay peut être considéré comme la commune qui, avec Beaune, produit le plus grand nombre d'excellents vins. Une grande partie de ses climats sont dans des conditions de sol et d'exposition aussi favorables que possible; et il en résulte une conformité assez grande entre tous les crus de premier ordre pour qu'aucun d'eux, selon beaucoup de gens, ne puisse être classé assez haut au-dessus des autres pour occuper une place à part.

Néanmoins, il nous semble que, pour être dans le vrai, il faut distinguer quelques climats, et notamment les *Caillerets* et les *Champans*, et reconnaître qu'ils sont dignes d'être distingués sous le nom de tête de cuvées.

Tête de Cuvée.

En Cailleret, En Cailleret-Dessus, Les Caillerets, 14 hect. 42 ares 60 cent. à MM. Masson, Dumesnil, Chauvenot, Bichot, de Châtellenot, Carnot, Serre, de Vaudremont, Morelot, Véry, Patriarche, Boulet, Bouchard, Boulet-Muzard, Duchemain, Nudan et l'Hospice de la Charité de Beaune.

En Champans, 11 hect. 34 ares 90 cent. à MM. Dumesnil, Monthelie, Chauvelot, Boch, Morelot, de Vaudremont et l'Hospice de la Charité de Beaune.

En Chevret, 6 hect. 6 ares 45 cent. à MM. Bouchard, Blondeau, de Vaudremont, Carnot et Serre.

En Fremiers, 6 hect. 50 ares 45 cent. à MM. Dumesnil, Chauvelot, Monthelie et Gauvenet.

En Bouze-d'Or, 1 hect. 96 ares 85 cent. à MM. Dumesnil et Patriarche.

Les Angles et Pointe-d'Angles, 4 hect. 70 ares 75 cent. à MM. Dumesnil, Lavirotte, Bouchard, Chauvelot, Duchemain, Monthelie, Boillot, Loyarbe, Michaud-Moreil.

La Barre, 1 hect. 29 ares 60 cent. à M. Morel.

Carelle-s.-Chapelle et Rougiots, 3 hect. 78 ares 95 cent. à MM. Boillot, Duchemain, Chauvelot, Monthelie et Gauvenet.

En l'Ormeau, 4 hect. 34 ares 35 cent. à MM. de Vaudremont, Duchemain, Gillotte, Dumesnil, Parent-Batault et l'hospice de la Charité de Beaune.

Les Mitans, 3 hect. 99 ares 50 cent. à MM. Gauvenet-Blondeau, Jobard, de Châtellenot, Gillotte, Chauvenet, Dumesnil et Pétiot.

Deuxième Cuvée.

Le Clos-des-Chênes, 16 hect. 27 ares 40 cent. à MM. Serre, Barbet, de Vaudremont et Blondeau.

En Taille-Pieds, 7 hect. 28 ares 85 cent. à MM. Serre, Dumesnil, Blondeau, Bouchard, Chauvelot, Gauvenet et l'hospice de la Charité de Beaune.

En Verneuil, 79 ares 45 cent. à M. Gauvenet-Parent.

Les Cazelles-Dessus, 2 hect. 12 ares 80 cent. à MM. Chauvelot et Buffet.

Les Aussy, 3 hect. 32 ares 75 cent. à MM. Carnot, Boillot, Blondeau et Dumesnil.

Les Roncerets, 2 hect. 1 are 70 cent. à MM. Duchemain, Lavirotte et Morelot.

La Robardelle, 4 hect. 25 ares 70 cent. à M. Jeannin.

En Brouillard, 6 hect. 82 ares 20 cent. à MM. Chauvelot, de Châtellenot, Dumesnil, Duchemain et Chauvenet.

Troisième Cuvée.

Les Grands-Champs,
La Gigotte,
Les Combes,
Les Lurets,
Gros-Martin,
Les Pluchots,
Les Echares,
Les Jouères,
Les Pitures-Dessus,
En Vaux,
Les Chanlains,
L'Assole,
La Cave.

Quatrième Cuvée.

Sur Rocher,	Les Longbois,	Les Serpents,
Le Pâquier,	Les Petits-Gamets,	Les Grands-Poisots,
Les Petits-Prés,	Les Buttes,	Les Petits-Poisots.

Tous les autres climats ne donnent que des vins communs consommés dans le pays.

Les vins de Volnay sont ainsi appréciés par un de nos connaisseurs les plus compétents : *Les vins de Volnay sont exquis par leur finesse, leur pureté de goût et de bouquet. Ce sont, selon nous, les premiers vins de la côte de Beaune, le* Santenot *excepté* (1).

Tous les auteurs qui ont écrit sur les vins de la Côte-d'Or s'accordent pour trouver l'appréciation précédente exacte. M. Morelot, dans sa Statistique, exagérant l'éloge, s'exprime ainsi : *Tous les vins qui se récoltent sur cette partie de la Côte sont excellents. Ils ont une finesse, un bouquet, une délicatesse, un goût suave qui ne se rencontrent en aucune espèce de vin. Aussi, quand ils ne sont ni trop nouveaux ni trop vieux, c'est-à-dire bien à leur point, on pourrait dire qu'ils l'emportent sur tous les vins.*

Ce serait à la fois une erreur et une injustice que d'accepter dans sa forme générale l'opinion émise par M. Morelot.

Evidemment, il ne saurait être admis par personne que la côte de Volnay, dans son ensemble, possède ce degré de supériorité qu'il lui accorde. Les têtes de cuvée de quelques autres parties de la Côte-d'Or sont incontestablement au-dessus des meilleurs vins de Volnay, et, pour être dans le vrai, il ne faut les comparer, les *Champans* et les *Caillerets* exceptés, qu'aux vins de première cuvée des autres climats.

Dans ces limites, nous acceptons volontiers l'appréciation de M. Morelot.

Parmi les climats de Volnay, les *Caillerets* produisent des vins très-remarquables par une exquise finesse, et qui méritent d'être portés au rang des têtes de cuvée. Aussi dit-on dans le pays que, *qui n'a pas de vignes en* Cailleret *ne sait ce que vaut le Volnay.*

C'est surtout dans les XIIe, XIIIe, XIVe XVe et XVIe siècles que les vins de Volnay ont acquis leur plus brillante réputation. Alors les vins de la côte de Nuits, encore peu répandus, n'étaient que rarement appréciés, et les vins de la côte de Beaune étaient seuls en grand renom au loin. Parmi eux, les vins de Volnay tenaient comme aujourd'hui le premier rang.

---

(1) Carte des communes qui produisent les grands vins de la Côte-d'Or.

A la fin du siècle dernier, Courtépée et Béguillet publiaient sur Volnay les renseignements suivants :

« Volnay a été du domaine de nos anciens rois et des premiers ducs. « Hugues IV, en 1250, y fit bâtir ou rétablir le château, dont les ducs ou les « duchesses aimaient le séjour à cause de la vue très-variée, du bon air qu'on « y respire et de l'excellence des vins et des eaux du pays.

« Ce village, dans la situation la plus agréable et la meilleure exposition, « produit les plus fins vins du Beaunois; d'où vient le proverbe : *Il n'y a qu'un « Volnay en France;* et cet autre :

Et sine Volnæo gaudia nulla mero.

« Vins de primeur et paillés, autrefois se faisant au sortir de la vigne et sans « être mis en cuve, mais qui, cuvés aujourd'hui, sont rouges et se conservent « plusieurs années. Les habitants ont le privilége de donner le ban de ven- « dange, jour que le châtelain peut avancer ou retarder de vingt-quatre « heures, jour qui règle ordinairement les vendanges de toute la Côte.

« Il semble que la nature ait prodigué à ce beau pays ses plus précieux tré- « sors. Les grains, les fruits, les légumes et le laitage surpassent en goût et en « bonté ceux des autres cantons; les œufs mêmes ont été si réputés, qu'on en « portait à nos ducs dans leurs châteaux voisins, jusqu'à Argilly, et qu'on en « envoyait chercher quand M. le duc de Bourbon tenait les Etats. La limpidité, « la fraîcheur et l'abondance des fontaines, si rares dans les trois villages voi- « sins, distinguent encore ce riche coteau.

« Les eaux de *la Cave*, qui sortent de la montagne du *Chaignot*, forment « quelquefois un torrent considérable, ce qui est *un signe de beau temps après « les pluies*; de là le proverbe : *Point de beau temps que* la Cave *ne jette.* Le « vin et l'eau n'ayant aucun goût de soufre, il n'y a pas d'apparence qu'il y ait « jamais eu de volcan, comme on l'a imaginé. On ne voit d'ailleurs aucune « crevasse, aucun éboulement de rochers.

« Nos princes donnèrent successivement aux églises et abbayes leurs dixmes, « en sorte qu'il y a six décimateurs; le curé seul fut oublié. La dixme de vin « est de sept deniers par ouvrée, selon une transaction du 17 septembre « 1486. »

Je rappellerai que du XIIIe au XVIIe siècle les vins de Volnay et de Pommard ne devaient avoir qu'une couleur peu foncée, *œil de perdrix.* Pour cela on cultivait beaucoup de plants blancs et on laissait à peine cuver le vin. M. Pézerolle de Montjeu, dans un petit ouvrage sur la culture de la vigne publié à la fin du siècle dernier et mis en vente à Pommard, chez M. Seguin fils, dit qu'il a été le *dernier à faire arracher les raisins blancs qui étaient encore au-dessus de ses vignes,* selon l'ancienne coutume. Il déplore cette modification apportée par la mode; mais *puisque,* dit-il, *l'acheteur préfère la couleur*

et la durée à la finesse, il faut le contenter autant que le climat peut le permettre.

J'aurais à répéter, sur l'origine des climats de Volnay, tout ce que j'ai dit des climats de Pommard et de Beaune. Aussi loin que nous pouvons remonter dans les actes qui les désignent d'une manière positive, nous les trouvons avec leurs délimitations actuelles; dès lors le sol de Volnay, morcelé en un nombre considérable de parcelles, est en totalité planté de vignes. Les noms sous lesquels ces climats sont aujourd'hui connus remontent presque tous à une époque extrêmement éloignée, et, pour le plus grand nombre, au-delà du VIII[e] ou IX[e] siècle.

L'ordre de Malte devint possesseur, en 1207, du champ de *la Caille;* en 1243, d'une vigne en *Poisot;* en 1262, de deux vignes aux *Aubépines;* plus tard, il eut une vigne de six ouvrées en *Cailleret*, et une autre à la *Grande-Rue.*

Le prieuré de Saint-Etienne de Beaune acheta, en 1261, une vigne aux *Essarts;* plus tard, il en posséda au *Verseux,* à la *Pointe-au-Brûlard,* aux *Fremiers,* aux *Angles,* en *Peluchot* et en la *Carelle.*

Dans un bail d'amodiation fait pour six ans par le prieur, en 1360, il est dit que ce sera à moitié que les vignerons seront tenus de cultiver et faire cultiver de tous coups en bonnes saisons et dans le meilleur moment (1); que, la première année seulement, le prieur devra fournir un demi-cent de paisseaux et une quantité suffisante d'osiers, et que, s'il faut amener de la terre, les deux parties partageront la dépense.

L'abbaye de Maizière posséda à Volnay, dès le XIII[e] siècle, des vignes dans les principaux climats.

En 1295, le domaine ducal avait des vignes en *la Pouture*, en *Fontenay,* en *Louvot, Sous l'Ormeau,* en *Creuzot,* en *Taille-Pieds,* en *Bousse-Tourte,* en *Chevrey,* etc.

En 1340, ce domaine comprenait trois cent soixante ouvrées, dont cinq en *Cailleret*, six en *Bousse-Tourte*, cent au *Clou-Chevrier,* vingt-cinq au *Clou-Blanc*, etc.

En 1507, le roi avait à Volnay :

Le *Clos-Chevrey,* de cent ouvrées; neuf ouvrées en *Cailleret,* quarante-deux en *Champans,* quatre en la *Perrière;* seize *en Luret,* dont huit étaient amodiées à raison de trois blancs l'ouvrée; six en *Raiscrit,* vingt en *Peluchot,* dix en *l'Ormeau,* trois aux *Chenevières,* six en *Boisse-Courte,* vingt-cinq au *Brûlard*, vingt-deux en *Vaux,* cinq en *Taille-Pieds,* trois au *Longenot,* dix au *Clos-Blanc.*

---

(1) In bonis et debitis saisionibus, prout saisiones exigent.

Prix de l'hectolitre des Vins de première cuvée de Volnay de 1716 à 1855 (1).

Années.	Prix de l'hectolitre.	Années.	Prix de l'hectolitre.	Années.	Prix de l'hectolitre.	Années.	Prix de l'hectolitre
1716	43f 88c	1751	54f 80c	1786	52f 63c	1821	39f 47c
1717	35 08	1752	65 78	1787	74 55	1822	87 71
1718	27 41	1753	96 68	1788	87 71	1823	43 88
1719	17 54	1754	28 51	1789	29 62	1824	43 88
1720	22 78	1755	50 45	1790	94 28	1825	137 05
1721	98 68	1756	21 92	1791	89 89	1826	54 80
1722	67 76	1757	100 84	1792	74 55	1827	67 96
1723	70 16	1758	39 47	1793	86 11	1828	17 54
1724	37 06	1759	98 68	1794	153 07	1829	13 15
1725	35 08	1760	83 32	1795	87 71	1830	74 55
1726	116 11	1761	61 40	1796	61 40	1831	98 18
1727	35 08	1762	44 97	1797	135 95	1832	162 93
1728	43 88	1763	13 13	1798	63 51	1833	78 93
1729	26 31	1764	78 91	1799	50 43	1834	83 32
1730	63 55	1765	28 51	1800	137 05	1835	35 08
1731	32 78	1766	87 71	1801	127 08	1836	26 31
1732	43 88	1767	43 88	1802	131 57	1837	37 06
1733	43 88	1768	39 46	1803	87 71	1838	87 71
1734	120 63	1769	87 71	1804	59 80	1839	52 63
1735	83 24	1770	150 39	1805	39 47	1840	65 78
1736	138 16	1771	92 09	1806	76 76	1841	59 80
1737	104 25	1772	48 26	1807	114 11	1842	100 »
1738	70 16	1773	106 48	1808	43 18	1843	50 »
1739	46 07	1774	74 55	1809	48 24	1844	90 »
1740	17 54	1775	52 65	1810	164 91	1845	40 »
1741	151 29	1776	54 80	1811	153 06	1846	120 »
1742	98 37	1777	109 84	1812	54 80	1847	50 »
1743	43 88	1778	70 16	1813	76 76	1848	50 »
1744	36 18	1779	75 64	1814	131 57	1849	50 »
1745	87 71	1780	48 24	1815	131 57	1850	40 »
1746	100 84	1781	43 88	1816	26 31	1851	» »
1747	57 01	1782	36 18	1817	65 78	1852	45 »
1748	97 57	1783	87 71	1818	87 71	1853	90 80
1749	70 16	1784	61 40	1819	153 07	1854	240 75
1750	94 28	1785	35 08	1820	87 71		

COMMUNE DE MONTHELIE.

Malgré le peu d'étendue de la partie de son territoire cultivée en vignes, Monthelie mérite d'être compté parmi les communes de la Côte-d'Or qui produisent nos bons vins.

(1) Valeur au sortir du pressoir.

Situé au-dessus de Volnay et confinant à la commune de Meursault, ce vignoble, dont l'étendue peut être considérée comme supérieure à 85 hectares pour la partie consacrée aux plants fins, donne des vins qui ont du corps et une belle couleur, mais qui manquent un peu de bouquet.

La culture est la même qu'à Volnay; le plant y est identique.

Le prix des vins de ces climats s'établit sur celui de Volnay, en se basant sur cette règle, que les vins de Monthelie valent les trois quarts de ceux de Volnay; de sorte que si ceux de Volnay sont portés à 400 francs la queue, ceux de Monthelie seront cotés 300 francs.

Trois à quatre cuvées de premier ordre obtiennent seules 20 à 25 fr. en plus.

Parmi ces cuvées on doit compter :

Celle provenant du *Champ-Feuillot*, à M. de Surget, qui mérite d'être portée en première ligne;

Une autre cuvée du même propriétaire, provenant de différentes vignes;

Celles de MM. Lagarde frères, de M. Bouzerand, de Mme veuve Blondeau, provenant du climat dit le *Clos-des-Chênes*, etc.

En deuxièmes cuvées nous noterons les vins de MM. Monthelie-Monthelie, Jobard jeune (*Clos-Mipont*), Virely-Thomassin, les frères Galette, Parent-Ropiteaux, Mme veuve Blondeau et ses enfants.

Ces cuvées proviennent des climats dits le *Clos-des-Chênes, Duresse, Aubrain,* les *Crais*, etc.

Les vins récoltés dans la combe d'Anis sont d'une haute couleur, sans rudesse, et ont besoin de quatre à cinq ans de tonneau avant d'être mis en bouteilles. Ils ne peuvent compter que comme bons ordinaires. On les désigne sous le nom de passe-tout-grain.

Le rendement moyen peut être évalué à 114 litres par ouvrée.

COMMUNE DE MEURSAULT.

Le vignoble de Meursault est un des plus étendus et des plus intéressants de la Côte-d'Or.

Jusqu'à présent nous avons à peine signalé, dans toutes les communes que nous avons passées en revue, quelques rares climats consacrés à la culture du pinot blanc. Dans beaucoup d'entre elles nous n'en avons pas trouvé de trace. A Meursault, au contraire, plus de 320 hectares sont consacrés à la culture des plants fins, et, parmi eux, il y en a plus de moitié où est cultivé avec soin le pinot blanc. Aussi doit-on diviser ici le bon vignoble en deux parties : l'une plantée en noirien, l'autre en chardenet ou pinot blanc. Dans les vignes destinées à la production du vin rouge, on détruit avec soin tout le plant blanc. Dans celles qui doivent donner du vin blanc, on détruit avec non moins d'attention, dans les bons climats surtout, les plants gris. Aussi peut-on dire qu'il

n'y a pas, dans les climats renommés, de vignes où il y ait plus d'un cinquantième de plants autres que les pinots blancs ou noirs.

Le climat des *Perrières*, le premier pour les vins blancs, ne produit guère plus de 14 à 15 hectolitres par hectare, année moyenne;

Les *Genevrières* et les *Charmes* donnent de 15 à 18 hectolitres, année moyenne;

Les climats inférieurs, de 20 à 30 hectolitres;

Les *Santenots-du-Milieu* ne rendent guère plus de 15 à 16 hectolitres, et les autres bons vins rouges de 17 à 20.

La culture est la même que dans les communes précédentes.

Les climats doivent être classés dans l'ordre suivant :

VINS ROUGES.

Tête de Cuvée.

Les Santenots-du-Milieu, 8 hect. 23 ares 70 cent., climat planté en totalité en noirien, dont la première cuvée est à Mme de l'Ostende. Une grande pièce appartient à M. Boch; le reste à MM. Bachet, Dumesnil, Jehannin, Delonguy et à l'hospice de la Charité de Beaune.

Première Cuvée.

Les Cras, 4 hect. 91 ares 75 cent. à MM. Batault-Bretin, Serre, Bachet et Batault-Collin. Un cinquième environ de ce climat est en plant blanc.

Les Santenots-Blancs, 2 hect. 94 ares 5 cent. Ce climat, autrefois presque tout en blanc, est maintenant presque en totalité planté en pinot noir; la propriété y est très-divisée. Les principaux propriétaires sont MM. Jobard jeune et Bernard, Bouchard, de Monthelie, MMmes de l'Ostende, Blondeau, etc.

Le Clos-des-Mouches, 50 ares 55 cent. à MM. Baudot, Boch, etc.

Les Pelures, 10 hect. 7 ares 35 cent. à MM. Bouchard, Bachet, Delonguy, Dumesnil, etc. Ce dernier propriétaire a dans ce climat une partie plantée en blanc, connue sous le nom de la *Désirée*, qui donne des vins blancs de première cuvée.

Deuxième Cuvée.

En tête nous placerons :

Les Santenots-du-Dessous, 7 hect. 51 ares 45 cent. à MM. Bachet, Virely, Batault-Bretin, à l'hospice de la Charité, à l'Hôpital de Beaune, etc.

Les Criots, 4 hect. 54 ares 80 cent. à MM. Batault-Bretin, Virely, Bachet, à l'hospice de la Charité de Beaune, etc.

Les Marcausses, 1 hect. 96 ares 40 cent. à M. Batault-Bretin.

Les Peutes-Vignes, 1 hect. 65 ares 35 cent. à MM. Boch, Monthelie-Monthelie, etc.

Puis viennent :

Les Terres-Blanches, 2 hect. 36 ares 70 cent. à MM. Batault-Bretin, Gaudrelet et Mme Chevignard.

Les Vignes-Blanches, 2 hect. 45 ares 60 cent.

Les Corbins, 8 hect. 77 ares 50 cent. à MM. Brugnot-Rolland, Brugnot-Laplanche, Dariot, Bourgogne, Garnier, Baudot, l'Hospice de Beaune, etc.

En Luraule, 3 hect. 32 ares 30 cent. à MM. Boch, Moutte, Brugnot-Batault.

Le Cromain, 9 hect. 29 ares 15 cent., climat planté à peu près mi-partie noir et blanc, à MM. Jobard jeune et Bernard, etc.

Le Clos-de-Mazeret, 3 hect. 16 ares, planté en blanc et en noir, à M. Jouan fils.

Les Meix-Chavaux, 10 hect. 28 ares 55 cent. à MM. Dumarest, Jouan, etc.

VINS BLANCS.

Tête de Cuvée.

Les Perrières-Dessus et Dessous, 17 hect. 6 ares à MM. Delalroche, Batault-Bretin, Macaut-Delacosne, de Berle, Mme Blondeau, etc.

Première Cuvée.

Les Genevrières-Dessus, 16 hect. 87 ares 55 cent. à MM. de Berle, Bachet, de Vergnette-Lamothe, Boch, Moutte, Mme Marotte, etc.

Les Charmes-Dessus, 14 hect. 89 ares 25 cent. à MM. Serre, Jehannin, Labaume, Jouan, Martin, de Vergnette-Lamothe, Bossu, Mme Blondeau, l'Hospice de Beaune, etc.

Les Bouchères, 4 hect. 23 ares 80 cent. à Mme de l'Ostende, M. Dousset, etc.

Les Tessons, 5 hect. 41 ares 60 cent. à MM. Goulier, Serre, Duchemain, etc.

La Goutte-d'Or, 5 hect. 29 ares 30 cent. à Mme Blondeau-Cornet, MM. Titard, Boch, Bachet, Batault-Jobard, etc.

Deuxième Cuvée.

Le Porusot-Dessus, 6 hect. 70 ares 67 cent. à Mme de l'Ostende, MM. de Vergnette-Lamothe, Batault-Tavernier, etc.

Le Rougeot, 3 hect. 17 ares 40 cent. à MM. Batault-Bretin, Macaut-Delacosne, etc. Quelques parties en noir dans ce climat et les suivants.

Le Porusot, 3 hect. 33 ares 48 cent. à Mme Fontaine, M. Boch, l'hospice de la Charité et l'Hôpital de Beaune.

Les Grands-Charrons, 15 hect. 5 ares 40 cent., climat très-divisé, dont

quelques parties importantes à MM. Goulier, Garnier, Parent-Ropiteaux, l'Hôpital de Beaune, etc.

La partie supérieure de ce climat est de bien meilleure qualité que le reste, et donne des vins dignes d'être classés en tête des secondes cuvées.

Les Chevalières, 10 hect. 38 ares 70 cent. à M. Jouan, etc.

Les climats suivants, plantés soit en blanc, soit en noir, sont le plus souvent mélangés de plants communs et donnent en noir des vins dits passe-tout-grain et des secondes cuvées en blanc. Ce sont :

Les Luchets,
Les Vireuils,
Les Porusots-Dessous,
Les Crotots,
Les Pelles,
Les Griaches,
Es Pellans,
Es Millerans,
Sous-la-Velle,
Les Preriots,
Les Lamerosses,
Les Saussots,
Les Longbois,
En l'Ormeau,
En la Monatine,
Es Cloux-Perrons,
Es Grands-Perrons,
En la Barre,
Les Forges,
Les Malpoiriers,
Les Desbroles,
Les Durots,
Les Lurets,
Les Magny,
Les Vaux,
Les Belles-Côtes,
Au Murger-de-Monthelie, etc.

Les autres climats ne sont plantés qu'en gamet.

Les premiers vins de Meursault, soit blancs, soit rouges, ne peuvent être comparés qu'avec nos grandes premières cuvées des meilleurs vignobles. Les *Santenots* sont des vins fermes, corsés, d'une belle couleur, riches en alcool et en bouquet lorsqu'ils ont huit ou dix ans, se conservant bien et offrant une franchise remarquable. Le commerce ne les obtient que rarement à moins de 400 ou 500 fr. la queue, et, dans les bonnes années, ces prix sont de beaucoup dépassés. En 1846, ils se sont vendus au commerce 750 fr. sortant du pressoir; en 1854, on les a payés au même moment 1,200 fr.

Les vins blancs des *Perrières* se vendent à peu près aux mêmes prix. Ce sont des vins d'une limpidité parfaite, d'une finesse et d'un parfum exquis, se conservant sans peine trente et quarante ans Après les vrais *Montrachets*, je ne connais aucun vin blanc plus exquis.

Les vins des *Charmes* et des *Genevrières* possèdent, quoiqu'à un degré un peu moindre, toutes ces qualités, et se vendent en général un quart en moins. C'est à peu près le prix des autres premières cuvées dans les bonnes années.

Les passe-tout-grain de Meursault sont très-estimés et font d'excellents ordinaires.

Le vignoble de Meursault est très-ancien.

Courtépée nous apprend qu'en 1168, Sybille, fille de Hugues de Bourgogne, dit le Roux, donna à Cîteaux son clos de vignes de *Murissalt*.

La même abbaye reçut, en 1205, de Hugues, seigneur de Couches, le droit de prendre dans ses bois ce dont elle aurait besoin *ad opus vinearum domus* de Murissault.

En 1218, l'abbaye de Tart délaisse à celle de Cîteaux tous ses biens de Meursault. On signale, entre autres, 2 ouvrées à la *Santenot.*

En 1366, Jean de Mipont déclare tenir en fief du Duc des vignes aux *Charmes* et au *Clos-Perron.*

Le domaine seigneurial de Meursault, appartenant à la famille de Mâlain, comprenait en vignes, en 1549, d'après le dénombrement donné à la Chambre des comptes de Dijon :

20 ouvrées *Derrière-le-Four;* — 12 en *Treillon*; — 9 au *Pertuis-du-Prelet;* — 30 au *Cloux;* — 10 au *Charron;* — 16 en *Pechure;* — 14 en *Creben;* — 8 en *Visargent;* — 6 aux *Criots.*

En 1366, les vignes du domaine seigneurial, appartenant à J. d'Esbarres, comprennent un cloux contenant l'ouvrage de 26 ouvriers, une vigne au *Vivex.*

En 1652, la portion de la seigneurie acquise par M. de Thésut sur la famille de Mâlain contenait : 62 ouvrées au *Cloux;* — 15 *Sous l'Eglise;* — 10 en *Charron;* — 4 en *Creben;* — 15 en *Criot;* — 8 en la *Petite-Vigne;* — 1 au *Petit-Clos;* — 4 aux *Grandes-Terres;* — 6 au *Dureau;* — 5 au *Laussot;* — 5 en *Cras;* — 12 à la *Barre;* — 4 en *Greissolle;* — 1 au *Malpoirier;* — 6 à la *Chevallière;* — 6 en *Laissey;* — 3 en *Lurey;* — 1 en *Malevand;* — 2 1/2 au *Millerand;* — 2 à la *Palle;* — 20 au *Clos-de-Monthelie.*

La moitié de cette seigneurie fut léguée à l'Hôpital de Beaune par M. de Massot, en 1669.

En 1662, Franç. de Raigecourt, acquéreur de la partie possédée par M. de Montjay, déclare posséder en vignes : 24 ouvrées en *Charron;* — 16 au *Moulin-Foullet;* — 24 aux *Charmes;* — 10 au *Buisson-Surtaut.*

En 1666, M. Blancheton, avocat, acquéreur de M. de Raigecourt, déclare : 31 ouvrées aux *Arbues;* — 18 à la *Monatine* ou la *Vigne-Blanche;* — 2 au *Buisson-Certeau*; — 39 aux *Charmes.*

Une petite maison à Volnay et 25 ouvrées aux *Santenots* ou *Pelures*, et 20 autres aux *Santenots* ou *Cras*, provenant de l'abbaye Saint-Jean-le-Grand d'Autun, furent vendues, le 17 mars 1761, 28,400 fr. à M. Lausseure.

COMMUNE DE PULIGNY.

La plus grande partie du vignoble de cette commune est consacrée à la culture du gamet. Néanmoins, sur les portions moyennes et supérieures du magnifique coteau où est situé le hameau de Blagny, on récolte des vins blancs d'une

qualité tout exceptionnelle et des vins rouges qui peuvent aller de pair avec les meilleurs de la côte de Beaune.

La culture y est la même qu'à Meursault et à Chassagne; le plant est toujours le pinot noir ou le pinot blanc pour tous les climats donnant des vins fins.

Le nombre d'hectares plantés en pinot est encore de plus de 180 hectares.

Les principaux climats sont :

VINS BLANCS.

Tête de Cuvée, EXTRA.

Le Montrachet, 3 hect. 95 ares 30 cent. à MM. le marquis de la Guiche, Morelot, Serre, Godard-Poussignol, de Courtivron, Batault.

Première Cuvée.

En première ligne : Les Chevaliers-Montrachet, 27 hect. 71 ares 80 cent. à M. Moreau-Guillemot.

Viennent ensuite sur un même rang :

Le Blagny-Blanc, Le Batard-Montrachet, Les Combettes, 21 hect. 61 ares 82 cent. à MM. Latour, Edouard, Batault-Bretin, Villiard, les hérit. Segault, Tisserand, Saugeot, Josseran et Mme Lardillon.

Les Platières, à M. Edouard.

Les Refères et Les Charmes, 18 hect. 41 ares 60 cent. appartenant à un très-grand nombre de propriétaires, parmi lesquels nous signalerons : MM. Edouard, Letort, Matouillet et les héritiers d'Orisy.

Deuxième Cuvée.

Le Champ-Canet, 13 hect. 57 ares 45 cent. à M. Serre et autres.

Es Follatières, 18 hect. 98 ares 20 cent. à diverses personnes.

Beaucoup de climats qui pourraient encore donner d'excellents vins et qui, à une autre époque, ont eu une réputation méritée, sont aujourd'hui consacrés à la culture des plants communs et ne produisent plus que des vins inférieurs.

VINS ROUGES.

Première Cuvée.

Les Caillerets, 5 hect. 41 ares 50 cent. à MM. Bachet et Latour.

Le Clavoillon ou Clovaillon, 5 hect. 56 ares 10 cent. à MM. Albrier, Edouard, Drapier, de Saiseray, etc.

Les Pucelles, 6 hect. 80 ares 95 cent. à M. Malluas et autres.

Point de deuxième et de troisième cuvées.

Les *Grands-Champs*, le *Clos-du-Meix*, les *Nosroys*, etc., produisent de bons ordinaires.

Le climat de *Montrachet*, *Mont-Rachet* ou *Morachet*, dont les vins méritent d'une manière si incontestable le premier rang parmi les vins blancs de la Côte-d'Or, et probablement parmi tous les vins blancs du monde, est situé en partie sur le territoire de Puligny et en partie sur celui de Chassagne. La partie moyenne, connue sous le nom de *Vrai-Montrachet* ou simplement de *Montrachet*, est celle qui donne les vins les plus exquis; aussi la distingue-t-on soigneusement des parties plus élevées, désignées sous le nom de *Chevaliers-Montrachet*, et surtout des parties plus basses, qu'on a, depuis longues années, connues sous le terme de *Bâtards-Montrachet*. Dans le *Vrai-Montrachet* lui-même on distingue la partie exposée presque directement au sud-est, située sur le territoire de Puligny, et celle dont l'inclinaison au sud est très-prononcée, et qui appartient à la commune de Chassagne. C'est dans la partie inclinée seulement au sud-est que se produit dans toute son exquise finesse, dans toute sa divine perfection, le vin de *Montrachet*.

Quelques hectares seulement se trouvent dans ces conditions de sol, de sous-sol, d'exposition, etc., qui leur donnent les merveilleuses propriétés que la nature refuse si souvent. Aussi le vin de *Montrachet* doit-il être considéré comme une de ces rares merveilles dont il n'est permis qu'à un bien petit nombre d'élus d'apprécier la perfection. Le prix auquel on peut l'obtenir est la chose la moins importante peut-être, et, sans contredit, la moins difficile à rencontrer. Que celui qui pourra en acheter quelques bouteilles des meilleures années se considère comme satisfait, quel que soit le prix ; il ne l'aura jamais payé trop cher. Le commerce n'hésite pas, dans les années où la qualité est parfaite, à le payer 2,000 fr. la queue, et quelquefois plus encore.

Ce climat a été très-anciennement planté en vignes. Nous le trouvons signalé en 1482, et déjà alors il était très-divisé : car François de Perrières, seigneur de Chassagne, déclare à cette époque qu'il possède 5 ouvrées de vignes en *Mont-Rachat*.

Dans les XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles, le *Montrachet* a appartenu à divers particuliers, et pour la plus grande partie à la famille Clermont-Montoizon.

Les 100 ouvrées faisant partie du domaine de cette famille, déclaré bien national à la Révolution, furent vendues, au 2 germinal an II, en deux lots, à M. Pourtalès, le premier moyennant 35,000 francs, le second moyennant 37,100 francs, non compris le douzième. (Voir à la commune de Chassagne ce qui est relatif au *Montrachet*.)

Les vins blancs provenant des climats que j'ai comptés parmi les premières cuvées peuvent être considérés comme étant dignes d'être comptés parmi les meilleurs vins blancs de la Côte-d'Or.

Les vins rouges des climats dits les *Caillerets*, le *Clavoillon* et les *Pucelles* sont considérés par beaucoup de personnes comme les équivalents des premières cuvées de Beaune, et méritent certainement cette réputation.

Parmi les documents que nous avons pu recueillir sur l'histoire du vignoble de Puligny, nous trouvons désignés, en 1366, la *Plante-Blanche*; en 1372, la *Vigne-Blanche*, la *Vigne-de-la-Graine*, 18 ouvrées; en 1571, le *Clavoillon*, 30 ouvrées; le *Clos-du-Meix*, 18 ouvrées; la *Garenne*, la *Combette*, 18 ouvrées; la *Perrière*, 7 ouvrées; la *Vigne-Blanche* ou les *Reuchots*, 10 ouvrées, appartenant alors à A. de Salins, mari de Catherine de Mipont; en 1628, les mêmes climats, et de plus le *Grand-Reuchot* et le *Lurot*.

COMMUNE DE CHASSAGNE.

Chassagne est, dans la Côte-d'Or, le territoire dans lequel se produit avec le plus d'abondance la variété de pinot connue sous le nom de pinot gris, burot ou beurot. A part ce fait, la culture de la vigne est là ce qu'elle est ailleurs, et ce que nous aurons à dire pour Santenay s'appliquera exactement à Chassagne. Si on excepte les climats produisant les vins blancs dits de Montrachet, on ne trouve que quelques ouvrées plantées çà et là en pinot blanc, comme *en Ruchotte*, par exemple, où M. de Beuvrand en possède quelques ares. Partout ailleurs on cultive le pinot noir dans les bons climats et les variétés de gamets dans les sols ordinaires.

Le nombre d'hectares cultivé en pinot peut être évalué à 175 hectares.

Le rendement peut être estimé, en moyenne, de 18 à 20 hectolitres par hectare dans les meilleurs crus, et de 20 à 24 hectolitres dans les bons vins de deuxième ordre.

Les climats dans lesquels le beurot existe en quantité plus considérable sont les *Grands-Clos* et les *Petits-Clos*, où il y en a bien un cinquantième; ailleurs il n'y en a guère qu'un centième; partout on tend à le détruire.

Il est à regretter qu'on n'emploie pas ce raisin à la fabrication des vins de paille.

Les climats de Chassagne sont :

VINS BLANCS.

Hors ligne.

Le Montrachet, 13 hect. 53 ares 89 cent. (voir commune de Puligny).

VINS ROUGES.

Hors ligne.

Le Clos-Saint-Jean, 12 hect. 10 ares 78 cent. à MM. Perret, de Beuvrand, de Courtivron, Leclerc, Lespagnol, Brunot, Petitjean de Marcilly.

Le Clos-Pitois, partie du climat des *Brussanes*, à MM. de Ganay, Audiffred, Maire, etc.

La Boudriotte, à M. et Mme Audiffred.

Première Cuvée.

La Maltroie, 9 hect. 21 ares 60 cent. à MM. de Beuvrand, Dubois, Mme Lespagnol, etc.

Les Brussanes, 15 hectares 80 ares 77 cent. comprenant le *Clos-Pitois*, les *Grands-Clos*, les *Petits-Clos*, la *Vigne-Blanche*, à MM. de Ganay, Audiffred, Maire, Delonguy, Bachelet, Gagnerot, Paquelin, MMmes de la Guiche, Audiffred, Faivre.

Les Caillerets, à MM. Leclerc, Bachelet, Mme Lespagnol, etc.

Les Changains, 28 hect. 60 ares 28 cent. à MM. Dubois, Lespagnol, Perret, etc.

Deuxième Cuvée.

Les Macherelles, 8 hect. 2 ares 42 cent. à MM. de Courtivron, Paquelin-Guyot, Audiffred, etc.

Les Vergers, 9 hect. 51 ares 29 cent. à Mme Lardillon, M. Dubois, etc.

Les Mazures, 28 hect. 69 ares 37 cent. à MM. Dubois, Douharet-Desfontaines.

Les Chenevottes, 11 hect. 36 ares 97 cent., climat extrêmement divisé.

La Goujonne, 26 hect. 52 ares 56 cent. à Mme Faivre, M. Guyot et autres.

En Voillenot-Dessous, 20 hect. 38 ares 42 cent., climat très-divisé.

Viennent ensuite :

Les Chaumées, climat très-divisé.

Le Clos-Devant, à MM. Perret et Dubois.

Les Concis-des-Champs, climat très-divisé.

La Grande-Montagne, à M. Bardot, etc.

Fontaine-Sot, climat mélangé de plants communs.

Les Houillères, climat également très-divisé et produisant des passe-tout-grain.

Les climats dits *Champ-de-Morgeot*, *Benoites*, *Platière*, *Carrières*, *Plante-Longe*, etc., donnent de bons passe-tout-grain.

Les vignes des autres parties du territoire ne produisent que des vins communs.

Les bons vins de Chassagne ont du corps, de la couleur et se rapprochent des vins de la côte de Nuits. Ils ont moins de finesse que ceux de Volnay, mais se conservent mieux et voyagent plus facilement.

Dans les bonnes années les vins du *Clos-Pitois*, du *Clos-Saint-Jean* se vendent 700 à 800 francs la queue. Les autres vins de Chassagne, même dans les premières cuvées, n'atteignent qu'exceptionnellement 500 ou 600 francs.

Courtépée donne, pour la fin du siècle dernier, sur les vignes de Chassagne, les renseignements suivants :

« Bon vignoble, dont les meilleurs climats sont : le *Clos-Saint-Jean*, à l'abbesse de Saint-Jean-le-Grand; *Maltroie*, à M. de Beuvrand, conseiller au Parlement; *Morgeot*, qui paie taille à Chassagne. Le plus fameux est le *Mont-Rachet*, *Mons Rachiænsis*, d'une colline inculte, de 180 ouvrées, dont environ 100 au seigneur, 36 à M. de Sassenay, de St-Aubin, 27 à M. Bonnard, d'Arnay-le-Duc, 24 à M. Boiveau. Il n'était pas en réputation au commencement du XVII[e] siècle, puisque l'auteur de M. Bonnard y acquit, en 1627, 24 ouvrées pour 750 livres. Le fonds peut rendre trente queues de vin par an au plus. C'est le plus excellent vin blanc d'Europe. On le distingue en *Vrai-Morachet*, en *Chevalier-Morachet* et en *Bâtard-Morachet*. Les prix en sont différents; le *Vrai* se vend 1,000 à 1,200 livres la queue. »

Dans le terrier de François de Perrières, seigneur de Chassagne, en 1482, il déclare un clos de 40 ouvrées devant le château. 80 ouvrées, *situées entre le chemin qui mène à Fontaine-Sot devers bize, tenant à la vigne de J. Brulez devers vent, dessous au grand chemin venant de Gamay à Chagny, et dessus au chemin public venant de Chaudenay à Chassagne;* 5 ouvrées au *Montrachat*, 40 ouvrées à la *Bergerie*, 5 ouvrées aux *Chambres*, 4 ouvrées à l'*Orme*.

En 1366, Jean de Mipont, seigneur de Puligny, désigne parmi les vignes de son fief la *Plante-Blanche* et la *Martheroye*.

Dans les archives relatives à la seigneurie de Chassagne nous trouvons :

En 1477, la vente d'une rente assignée sur 14 ouvrées de vigne au finage de Chassagne, lieu dit *Sous-le-Montrachet*.

En 1375. Echange de vignes en l'Echalier.
1382. Acquisition d'une vigne au Meix-au-Frey.
1384. — vers la Forge.
— au Verger.
1391. — au Voisenot.
1390. — au Clos-Saint-Jean.
1394. — à la Maltroie, 5 ouvrées, 8 fr.
— Chevenotte.
1402. — aux Tibles.

En 1423. Acquisition es Ollières.
1438. — au Cray.
1452. — au Poirier-Breneau.
— au Puy-Merdereau.
1463. — à la Concie-du-Champ.
1472. — en Douhe.
1474. — au Bauchot ou Blanchot.
1484. — en l'Ouche.
1500. — au Coullontey.
1504. — au Murger.
1522. — au Clou-Rotam.

En 1527. Acquisition au Rebrichey.
1528. — au Moye.
1566. — au Mont-Godard.

En 1593. Acquisition de 6 ouvrées au Morgeot, 20 écus soleil.

COMMUNE DE SANTENAY.

Je terminerai à Santenay la côte des bons vins, quoique, à vrai dire, notre vignoble se prolonge au-delà et se termine à Decize. Mais, la limite du département laissant cette dernière commune en dehors, je n'ai pas cru devoir, pour ce cas particulier, faire fléchir la règle que je m'étais imposée. Je dirai seulement qu'autant par son vignoble que par sa position géographique, Decize mérite d'être compté dans la Côte-d'Or, dont il est la limite naturelle. Ses vins se rapprochent beaucoup de ceux de Santenay, et on trouve sur son territoire un certain nombre de cuvées qui méritent d'être signalées comme vins de première cuvée.

Le village de Santenay, divisé en trois parties assises à mi-côte au milieu de son vignoble, est situé dans une des positions les plus riantes et les plus avantageuses. A ses pieds coule, dans une large vallée, la rivière de la Dheune, dont l'œil peut suivre au loin les ondulations au milieu des collines nues ou boisées qui s'élèvent sur ses bords. Du côté de la plaine le spectacle n'est ni moins riche ni moins grandiose que dans aucun autre point de la Côte-d'Or, et l'horizon n'a pour limite que les sommets élevés du Jura.

Tout-à-fait découvert et parfaitement exposé, le vignoble de Santenay est de plus un de ceux où la culture est faite avec le plus de soins. La production y est considérable; elle n'est pas moins (année moyenne) de 18 hectolitres à l'hectare dans les plus grands crus, de 24 hectolitres à l'hectare dans les deuxièmes cuvées, et de plus de 30 hectolitres dans les passe-tout-grain.

Le nombre des plants est certainement de plus de 30,000 à l'hectare, et on doit considérer cet excès de production, qu'on ne peut entretenir qu'au moyen d'engrais de toutes sortes, comme une cause qui certainement fait que les vins de Santenay et de Chassagne sont loin d'avoir la qualité dont ils sont susceptibles.

Moins de plants, moins de force dans la végétation, avec cela on aurait plus de précocité dans la récolte, plus de maturité dans le raisin, plus de bouquet et de feu dans le vin.

On ne cultive que le pinot noir, et, autant que possible, on arrache tout le plant blanc qui existe ou qui se produit. On voit néanmoins dans certains climats, les *Passe-Temps* et les *Boichots*, par exemple, beaucoup de pinot gris, qui y est considéré comme un plant très-productif et très-délicat.

En *Bieveau* on récolte d'excellents vins blancs dans les parties plantées en pinot blanc; malheureusement presque tout ce climat est en mauvais plant.

A Santenay, comme à Chassagne, il existe encore un grand nombre de vignes plantées à la fois en pinot et en gamet et qui servent à faire des vins dits, à

juste titre, passe-tout-grain. Dans les autres parties de la Côte nous avons vu qu'on ne trouvait presque plus ce genre de culture.

Le nombre d'hectares cultivés en pinot peut être évalué à 255 hectares.

Les climats plantés en plants fins sont :

Hors ligne.

Le Clos-Tavannes, partie du climat des *Brussanes*, appartenant à M. Prudon et à Mme Lacour.

Les Gravières, dont fait partie le climat dit *Noyer-Bart*, 29 hect. 37 ares 70 cent. à MM. Abord-Belin, Duvaut-Blocher, de Drée, etc.

Les Brussanes, à MM. Prudon, Delonguy-Fion, etc.

Première Cuvée.

En Boichot, 12 hect. 82 ares 82 cent. à MM. Abord-Belin, Maire-Nicolle, Mme Bouchard, etc.

En Beauregard, 33 hect. 99 ares 74 cent. à MM. de Drée, Ridard, Delonguy, etc.

En Beaurepaire, 17 hect. 38 ares à MM. de Drée, Ridard, Duvaut-Blocher, Morelot, etc.

La Maladière, 13 hect. 66 ares 75 cent. à M. Duvaut-Blocher, Mme veuve Derenne, etc.

Le Grand-Clos-Rousseau, 18 hect. 90 ares 95 cent. à M. Millard.

La Comme, 32 hect. 42 ares 18 cent. à MM. de Drée, Ridard, Mme veuve Derenne.

En Passe-Temps, 12 hect. 49 ares 87 cent. à MM. Duvaut-Blocher, Bouzerand, etc.

Ces deux derniers climats ont des parties de qualité très-inférieure et qui ne doivent figurer qu'en deuxième cuvée.

Deuxième Cuvée.

Les Prarons-Dessus, 18 hect. 42 ares 70 cent. à MM. Duvaut-Blocher, Mme veuve Derenne et beaucoup d'autres.

Les Hates, 19 hect. 70 ares 37 cent., climat très-divisé, d'un rendement considérable, à MM. Thugnot, Primard, Duvaut-Blocher, etc. Quelques parties de ce climat méritent d'être comptées comme premières cuvées.

Le Clos-Genet, 13 hect. 24 ares 26 cent. à MM. de Drée, Ridard et autres.

Les Cornières, 13 hect. 40 ares 15 cent. à MM. Boursier, Abord-Belin, Duvaut-Blocher et Mme Guillot. Une petite partie de ce climat doit être comptée comme donnant des vins de première cuvée.

En Saint-Jean, 23 hect. 69 ares 2 cent. à MM. Duvaut-Blocher, Léthorey, Millard, etc.

Viennent ensuite le *Petit-Clos-Rousseau* et les *Falconières,* qui, dans certains points, peuvent être classés en deuxième cuvée, et, en d'autres points, en troisième; puis les *Peurenne, Saint-Martin*, les *Potets*, etc., qui, plantés de pinots et de gamets, ne donnent que des passe-tout-grain.

Les vins de Santenay sont fermes, moelleux, d'une conservation assurée et acquièrent facilement par l'âge un bouquet très-fin. On les met néanmoins au-dessous des vins de Chassagne.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR LE CLASSEMENT DES VINS PRODUITS PAR LES DIFFÉRENTS VIGNOBLES DE LA COTE-D'OR.

Jusqu'à présent je n'ai étudié les vins de chacune des communes de la Côte que comme si les autres communes n'eussent pas existé, et la classification que j'ai donnée n'est vraie que pour chacune d'elles prise isolément.

Il me reste, pour être complet, à comparer les communes entre elles et à tenter de les ranger dans l'ordre que leur assignent les qualités des vins récoltés sur leur territoire.

Je sais tout ce qu'un pareil sujet offre de difficultés et combien il doit soulever de discussions. Aussi ne sera-ce qu'à titre d'essai que je soumettrai aux intéressés et aux connaisseurs la classification suivante, qui me paraît aussi exacte qu'il est permis de le désirer, et que je dois, à quelques légères modifications près, à M. le docteur Duret, maire de Nuits.

Essai de classement des Vins de la Côte-d'Or.

VINS HORS LIGNE.

Tête de Cuvée n° 1.

Romanée-Conti, à Vosne.
Clos de Vougeot.
Chambertin et Clos-de-Bèze, à Gevrey.

Viennent ensuite :

Clos-de-Tart, partie des Bonnes-Mares et Lambrays, à Morey.
Corton, à Aloxe (une partie).
Musigny, à Chambolle.
Richebourg et Tâche, à Vosne.
Romanée-Saint-Vivant, à Vosne (une partie).
Saint-Georges, à Nuits.

Tête de Cuvée n° 2.

Beaux-Monts, à Vosne.
Boudots, Cailles, Cras, Murgers, Porrets, Pruliers, Thorey et Vaucrains, à Nuits.
Caillerets et Champans, à Volnay.
Clavoillon, à Puligny.
Clos-Morgeot, à Chassagne.
Clos-Saint-Jacques, Mazy et Varoilles, à Gevrey.
Clos-Saint-Jean et Clos-Pitois, à Chassagne.
Clos-Tavannes et Noyer-Bart, à Santenay.
Corton, à Aloxe (une partie).
Corvées, Didiers et Forêts, à Premeaux.
Echézeaux, à Flagey.
Fèves et Grèves, à Beaune.
Perrière, à Fixin.
Romanée-Saint-Vivant, à Vosne (une partie).
Santenot, à Meursault.

Il est impossible de disposer les vins de ces deux sections autrement que par lettre alphabétique, sans s'exposer à de nombreuses erreurs et réclamations.

Première Cuvée.

Aloxe, Beaune, Chambolle, Flagey, Gevrey, Morey, Nuits, Pommard, Premeaux, Volnay et Vosne.

Sous la dénomination de premières cuvées je réunis des vins de grande qualité, mais qui ne peuvent prendre le nom d'un climat particulier et renommé, attendu que ces cuvées ne sont pas d'un seul grain, mais composées de raisins provenant de lieuxdits ou climats divers, ou de pièces de vigne qui ne portent pas un nom admis dans le commerce.

Deuxième Cuvée.

Ce sont des cuvées toujours de raisins noiriens ou pinots, mais de qualité inférieure. On trouve une grande quantité de vins de cet ordre tout le long de la Côte, depuis Gevrey jusqu'à Chassagne et Santenay; on ne peut leur assigner entre elles aucun rang; c'est à l'habileté du dégustateur à les classer, en se renseignant sur la qualité des vignes qui entrent dans la composition de ces cuvées.

VINS BLANCS.

Hors Ligne.

Montrachet, à Puligny.

VINS BLANCS.

Première Cuvée.

Bâtard-Montrachet, à Puligny; Perrières, à Meursault; Corton blanc, à Aloxe.

Puis viennent :

Charmes, Combettes, Genevrières et Goutte-d'Or, à Meursault; Charlemagne, à Pernant; etc.

Des cépages qui produisent les Vins fins de la Côte-d'Or.

Quelque nombreuses que soient les différences que présentent dans leur durée, dans leur finesse ou leur bouquet les vins produits par les différents crus renommés de la Côte-d'Or, ils sont pourtant tous obtenus par la culture d'une seule variété de vigne. Le pinot ou pineau est le seul cépage qui, sous notre ciel, donne ces vins dont la réputation est universelle. Dans ses trois modifications immédiates : pinot noir, pinot gris et pinot blanc, il est et semble avoir été de tout temps le seul plant qui ait donné dans la Côte-d'Or des vins à bouquet, le seul qui ait mérité le surnom de plant noble que lui donnaient nos aïeux.

Les trois sous-variétés de ce plant, à raisins noirs, gris ou blancs, sont tellement rapprochées, qu'une même description dans les caractères principaux est également applicable à l'une et à l'autre, et qu'elles ont de tout temps été réunies par nos vignerons sous un même nom de famille. Elles paraissent n'être, en effet, que le résultat de modifications accidentelles arrivées à l'une d'elles, le pinot noir ou franc pinot.

Chaque jour, le pinot gris ou burot se produit sur la variété noire, et souvent avec une telle fréquence, que, dans certaines vignes de la commune de Nuits, et surtout de Chassagne et de Santenay, on peut presque chaque année trouver des pieds dont une branche porte du pinot noir et une autre du pinot gris. Je tiens de quelques vignerons que, dans certains climats, ils sont obligés d'arracher chaque année un certain nombre de pieds de burot, afin d'éviter la multiplication excessive de cette sous-variété (1).

En dehors de ces trois modifications principales du pinot, ou plutôt dans cha-

(1) On peut voir chez M. Marion, à Fixey, un pied de muscat noir élevé en espalier, et sur lequel une branche a donné à la dernière récolte des raisins blancs.

cune d'elles, se présentent un grand nombre d'autres modifications de bien moindre importance, mais qui exigent de la part du vigneron une étude attentive et des soins continuels. Dans chaque vigne, en effet, il se rencontre chaque année des pieds qui dégénèrent et doivent être supprimés avec soin. L'une des dégénérescences les plus fréquentes consiste dans une diminution plus ou moins grande de la fécondité des ceps, diminution qui va quelquefois jusqu'à la stérilité absolue. Dans d'autres cas, les différentes parties de la fleur retournent à l'état de petites feuilles avortées, et le raisin se présente alors avec l'apparence d'une masse de mousse. Je conserve encore trois raisins présentant cette monstruosité, et que je dois à l'obligeance de MM. Marion, propriétaire à Fixey; Michel, instituteur à Couchey, et Changenet, propriétaire à Chenôve. Je dois également à M. Changenet la connaissance d'une autre monstruosité qui, elle aussi, amène la stérilité de la vigne, et que j'ai fait conserver au Jardin botanique de Dijon : je veux parler de la vigne à fleurs doubles.

Nos vignerons assurent que toutes les fois qu'une bouture est faite avec l'extrémité d'une branche, les plants qui en résultent sont improductifs.

Dans d'autres cas, le plant perd de sa vigueur ou présente l'excès contraire. Ailleurs, le volume de la grume diminuera ou la grappe sera plus petite, les grains moins serrés, etc., etc.

C'est parmi ces sous-variétés secondaires qu'il faut classer quelques plants qu'on rencontre çà et là dans les vignes à plants fins, tels que le *pinot crépet*, dont le bois est plus robuste, les grappes plus fortes, le grain un peu plus gros et les feuilles plus amples que dans le franc pinot; le *pinot dru* ou *pinot de Volnay*, qui diffère surtout du franc pinot par ses feuilles légèrement cotonneuses à leur face inférieure; le *pinot de Pernant*, le *pinot rougin*, etc., etc.

Tous les *pinots noirs* sont connus dans le vignoble de la Côte-d'Or sous le nom de *noiriens*.

M. le comte Odart, dans son *Ampélographie universelle*, décrit ainsi le franc pinot : « Grappes petites, tassées, irrégulières dans leur forme; elles sont com-
« posées de grains ronds, à peine de moyenne grosseur, assez serrés quand la
« souche est jeune et bien entretenue; plus tard, ces grains semblent plus écar-
« tés, parce qu'ils sont entremêlés d'autres plus petits. Leurs feuilles sont
« grandes, un peu rugueuses en dessus, sans coton ou nues à leur face infé-
« rieure. Elles sont quelquefois lobées; mais les lobes ne sont pas dessinés par de
« profondes découpures....... Il perd ses feuilles de bonne heure.

« Sarments grêles, allongés et d'une grosseur égale du commencement à la
« fin. En hiver, écorce brune ou d'un gris brun. Végétation médiocre, et qui a
« besoin d'être soutenue. »

C'est à peu près tout ce qu'on peut dire de ce plant, dont les mille nuances caractéristiques échappent à toute description et ne peuvent être appréciées que vues sur place et après un long examen.

Si on rapproche cette description du passage que j'ai emprunté à Columelle

sur les plants de la Gaule et que j'ai publié dans le premier chapitre de ce livre, on acquerra la conviction que c'est très-probablement de ce cépage dont parle l'auteur romain.

Le pinot gris ou burot n'existe plus guère avec quelque abondance que dans les climats de Chassagne et de Santenay. C'est un plant très-remarquable par la grande finesse que présentent les vins qu'il produit, et qui, selon M. le comte Odart, employés à la fabrication des vins dits de paille, en fournirait d'exquis.

Il se produit souvent dans les vignes de Vosne et d'autres points de la Côte une variété de pinot dont les grains sont violets, et qui y est connue sous le nom de *plant violet, plant rouge* ou *plant confuron.* On l'arrache soigneusement dans ces climats, où l'on ne cultive que le franc pinot.

L'étude continuelle de toutes les sous-variétés de pinot donne à nos vignerons de telles connaissances pratiques, qu'ils peuvent reconnaître chacune d'elles non-seulement dans le fruit, mais encore dans le moindre rameau et même dans le bois. Ils ont su apprécier avec un tel degré d'exactitude chacune des mille nuances que présente le sarment dépouillé de ses feuilles et de ses fruits, analyser avec une si grande précision la distance des nœuds, la grosseur de la tige, sa couleur, la force des fibres de l'écorce, etc., etc., qu'en plein hiver ils n'hésitent pas à vous distinguer dans une vigne les plants des différentes variétés.

La recherche de plants nouveaux au moyen de semis faits avec intelligence peut être considérée comme nulle dans la Côte-d'Or. Quelques rares observateurs ont suivi cette voie sans avoir obtenu de résultat important. Le vigneron n'y songe pas même. Si quelques milliers de graines viennent par hasard à germer dans un endroit favorable, on les arrache sans s'en inquiéter plus que d'une mauvaise herbe.

Cet oubli, cette insouciance pour un procédé et des recherches qui pourtant semblent en théorie devoir conduire à des résultats d'une extrême importance, est un fait qui semble dater de bien loin. Nulle part je ne trouve signalé dans les écrits de nos auteurs bourguignons, non plus que dans les comptes de nos riches abbayes, qu'à aucune époque on ait cherché à établir sur une grande échelle des expériences sérieuses.

Les plants qui apparaissent de temps à autre sous des noms nouveaux proviennent ou de contrées plus ou moins éloignées, ou de modifications accidentelles produites dans quelques points de nos vignobles, et résultant ou d'un sol ou d'une culture spéciale. Ils conservent le plus souvent le nom du pays où ces variétés ont été d'abord remarquées et multipliées. C'est ainsi qu'on a eu le plant de Pernant, le plant de Mâlain, le plant de Gamay, etc.; puis, plus tard, le pernant, le mâlain, le gamet.

Position géographique des grands crus de la Côte-d'Or.

La direction générale des montagnes de la Côte-d'Or peut être considérée comme allant du nord-est au sud-ouest, ou plus exactement, comme l'indique M. Elie de Beaumont, de l'est 40 degrés nord à l'ouest 40 degrés sud. Cette chaîne est bornée de Dijon à Santenay par une série de collines à pentes à peu près régulières et à sommets déprimés qui la limitent d'une manière tout-à-fait tranchée entre ces deux points. C'est sur les coteaux qui couvrent ces collines que se trouvent tous nos grands vignobles. Ils sont ainsi exposés directement pour la plupart au sud-est, et tous reçoivent avec d'autant plus de facilité les premiers rayons du soleil levant, qu'aucun d'eux ne descend jusqu'à la base des collines, et qu'à leur pied s'étend une vaste plaine dont la largeur moyenne peut être évaluée à plus de 60 kilomètres, qui, des derniers plis de la Côte-d'Or, va jusqu'aux premiers contreforts des montagnes du Jura.

Les collines situées ainsi de Dijon à Santenay sont séparées entre elles par un grand nombre de vallées perpendiculaires à la direction générale de la chaîne. Le plus grand nombre de ces vallées n'a qu'une profondeur de quelques centaines de mètres et ne renferme que des sources de peu d'importance. Quelques-unes seulement pénètrent à deux ou trois kilomètres dans le flanc de la montagne, ou s'étendent jusqu'à la ligne de partage des eaux. Ces dernières seulement renferment quelques cours d'eau de bien faible importance.

Quoique généralement exposés au sud-est, nos grands vignobles présentent néanmoins entre eux quelques différences. De Dijon à Nuits, point où la chaîne s'avance le plus vers l'est, on peut dire que les principaux crus sont légèrement tournés au nord. Au-delà de Nuits, au contraire, l'exposition est plus manifestement inclinée vers le sud. Le climat des *Marcs-d'Or,* de la commune de Dijon, qui a, dans les siècles derniers, joui d'une certaine réputation, est presque tout-à-fait exposé au nord, tandis que d'autres crus également célèbres, les *Saint-Jacques* et les *Veroilles*, de Gevrey, sont presque complétement tournés au sud, et que le *Charlemagne*, situé sur le territoire de Pernant, regarde le sud-ouest.

De la plaine à la ligne de partage des eaux on ne compte pas plus de 15 à 20 kilomètres. Aussi nul cours d'eau de quelque importance, nul lac ou étang d'une vaste étendue n'avoisine les pentes où croissent les vignes produisant des grands vins.

Les forêts de la plaine sont le plus souvent éloignées de 10 à 12 kilomètres. Celles qui sont le plus rapprochées sont encore distantes de plus de 4 kilomètres. Les bois qui çà et là couronnent le sommet des montagnes descendent souvent, au contraire, jusqu'au fond des vallées et viennent s'arrêter au contact même des climats les plus célèbres. Le Chambertin, Corton, etc., touchent à des bois

d'une certaine étendue. Mais cette proximité des forêts élevées ne paraît exercer qu'une influence secondaire sur la qualité des crus qu'elles donnent, et il y a longtemps qu'on a fait la remarque que les meilleurs et les plus mauvais climats étaient indifféremment surmontés par des forêts ou des friches.

« L'ouverture des vallées dans la plaine, dit M. de Vergnette-Lamothe, semblerait peu favorable aux vignobles qui y sont situés. Les terrains qui se trouvent dans cette direction sont plus exposés aux orages, aux grêles, aux gelées, toutes causes de souffrance pour la vigne, et dont ses fruits se doivent ressentir. Toutefois, dans cette position, on rencontre sur les coteaux de la rive gauche quelques vignobles inclinés au midi, qui donnent chacun, avec un type particulier, des produits de haute qualité (Montrachet, Santenot, Arvelet, Corton, etc., etc.). C'est encore à cette cause que le sol de certaines localités privilégiées doit de conserver une température plus favorable à la culture de la vigne. Quand les coteaux présentent une pente régulière, non accidentée et se développant longitudinalement sur une étendue de 5 à 6 kilomètres (comme dans les vignobles situés entre Chassagne, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny, Nuits, Vosne et Vougeot, enfin entre Morey et Gevrey pour le Chambertin), il paraît certain que cette disposition est la plus propice à une bonne venue du fruit. Au contraire, les côtes accidentées, quoique pouvant donner des abris très-chauds, nous offrent des produits médiocres, comme nous le voyons pour plusieurs vignobles situés entre les communes d'Aloxe et de Premeaux. Cela tient sans doute à ce que la vigne a besoin d'être continuellement ventilée, sans que cela ait lieu par une action violente. A ce point de vue, les vignobles découverts, dont j'ai parlé plus haut, sont, comme les plaines du Médoc, dans des positions favorables ; tandis que dans les terrains accidentés les vignes sont, suivant la direction des vents, dans des alternatives continuelles ou de calme complet dû aux abris, ou d'agitation anormale occasionnée par les courants atmosphériques qui s'engagent dans les vallons. »

(*Actes du Congrès des Vignerons.*)

Aucun de nos grands vignobles, ai-je dit plus haut, ne descend jusqu'à la base des collines, aucun non plus ne s'élève jusqu'à leur sommet ; il en résulte qu'à 40 ou 60 mètres des derniers escarpements on ne trouve plus de vignes à pinot, de même qu'à 20 ou 25 mètres au-dessus de la plaine.

La hauteur absolue de nos meilleurs crus varie entre 240 et 320 mètres au-dessus du niveau de la mer ; c'est entre ces deux niveaux que se trouvent tous les climats qui, aujourd'hui ou dans les siècles passés, ont acquis une certaine célébrité.

La hauteur moyenne de la plaine dans ses parties les plus voisines étant, pour Morey, Nuits, Beaune, Meursault, de 220 mètres, et pour Gevrey et Dijon, de 240, il en résulte que nos climats renommés ne sont élevés que de 20 à 100 mètres au-dessus de la plaine.

D'une autre part, le sommet des premières collines à l'abri desquelles végètent

nos pinots monte tantôt à 360 ou 400 mètres, tantôt à 450 ou 500; ce qui leur donne une hauteur relative de bien peu d'importance, puisqu'elle varie entre 140 et 280 mètres. A la ligne de partage des eaux, la hauteur de la montagne ne dépasse pas 530 mètres.

Voici un tableau de ces principales hauteurs :

	HAUTEUR moyenne au-dessus du niveau de la mer.	HAUTEUR de la plaine correspondante.	HAUTEUR des collines au pied desquelles sont situés les climats.
	mètres.	mètres.	mètres.
Bons vins de Chassagne	260	220	430
Montrachet	260	225	460
Bons vins de Meursault	265	226	430
Bons vins de Volnay	280	226	381
Bons vins de Pommard	260	226	401
Bons vins de Beaune	260	220	350 à 400
Corton	320	230	381
Bons vins de Nuits	270	220	370 à 400
Bons vins de Vosne	280	223	405
Bons vins de Vougeot	265	223	405
Bons vins de Morey	275	240	438
Bons vins de Gevrey	280	245	480 à 500

Constitution géologique du sol des grands vignobles.

Le système de montagnes que les géographes et les géologues désignent sous le nom de chaîne de la Côte-d'Or fait partie d'une série d'ondulations du sol qui, des bords de l'Elbe, s'étendent jusque dans le Languedoc et la Dordogne. En ne considérant ce système que sur son versant oriental et dans la partie où il traverse le département qui lui a donné son nom, on trouve qu'il présente un aspect bien différent, selon qu'on l'examine au nord ou au sud de la vallée de l'Ouche, que parcourt aujourd'hui le chemin de fer de Paris à Lyon et à l'extrémité de laquelle est bâtie la ville de Dijon. Au-dessus de cette vallée, la chaîne s'abaisse lentement et va se perdre peu à peu dans des ondulations de moins en moins marquées qu'on peut suivre jusque sur les bords de la Saône. Au-dessous, au contraire, les collines s'abaissent rapidement et la chaîne cesse presque tout-à-coup. La ville de Dijon est précisément située dans l'angle résultant de ces différences de dislocation du sol, et se trouve être ainsi au point exact où cesse la culture des vins fins. L'œil le moins exercé est frappé de cette différence d'aspect que présente le sol au-dessus et au-dessous de Dijon, et devine

sans peine les modifications profondes que doivent imprimer à la végétation des conditions aussi opposées.

De Dijon à Santenay, la chaîne de la Côte-d'Or présente toutes ses collines formées des couches du terrain jurassique, inclinées dans le sens du versant de la montagne et plongeant ainsi sous les terrains de la plaine, tandis qu'en s'avançant vers la ligne de partage des eaux, on les voit paraître successivement à la surface et constituer de nouveaux mamelons.

Si nous demandons à la géologie quel est l'âge de nos montagnes, non pas leur âge absolu, chose qui est encore enveloppée de profondes ténèbres, mais leur âge relatif, en le comparant aux autres chaînes de montagnes qui sillonnent le globe, elle nous démontrera que les couches jurassiques que nous trouvons dans ses flancs sont toutes relevées et bouleversées, et que, partant, ces couches existaient lors du soulèvement, puisqu'elles en ont subi les effets. Elle nous prouvera, d'autre part, que les couches du terrain crétacé, qui en beaucoup d'endroits viennent s'appuyer sur les flancs de la Côte-d'Or, sont le plus souvent dans une position horizontale, telle, en un mot, qu'elles ont été formées. D'où la conclusion que la convulsion du globe qui a fait surgir la chaîne de la Côte-d'Or s'est produite pendant la période qui a séparé le dépôt des terrains jurassiques et celui des terrains crétacés. Cette chaîne est contemporaine du mont Pilas, en Forez, des Cévennes et de l'Erzgébirge, en Saxe.

Ainsi, bien avant le temps où les Alpes ont surgi des entrailles de la terre, à des époques où les Pyrénées n'étaient pas encore, la Côte-d'Or formait un continent dont les bords étaient baignés par de vastes mers dont les flots couvraient tout ce qui depuis fut la Bresse, la Provence, la Normandie, la Suisse et une partie de l'Italie et de l'Espagne.

Bien des cataclysmes ont agité le globe, comme on le voit, depuis les temps où se formèrent nos collines, et ce ne fut pas sans en être profondément bouleversée elle-même que la Côte-d'Or assista à ces terribles catastrophes. Elle n'est plus aujourd'hui ce qu'elle était alors; des assises tout entières ont été arrachées de ses sommets et dispersées au loin, tandis que de puissants dépôts de sable, de cailloux ou de limon ensevelissaient sa base.

Les couches, brisées en mille points, ont été séparées; des failles sans nombre se sont produites, et cela souvent dans de telles proportions, que la disposition primitive est masquée et qu'il en est résulté des contre-pentes sur des surfaces assez étendues.

Tel qu'il est aujourd'hui, le versant *est* de la chaîne de la Côte-d'Or entre Dijon et Santenay présente trois zones bien distinctes quant à la constitution géologique.

Au bas sont les alluvions tertiaires de la plaine, formées de cailloux roulés, des marnes, des argiles, des sables argileux, riches en débris de mastodontes et autres mammifères.

A la partie moyenne, recouvrant les assises inférieures de la montagne et

s'élevant le plus souvent au tiers de la hauteur, sont les débris irréguliers et à angle vif des roches supérieures. Cette couche, quelquefois très-puissante, est le plus souvent superficielle et constitue presque partout le sol de nos vignobles, mêlée à des marnes argileuses.

A la partie supérieure sont les roches qui constituent la montagne elle-même.

M. de Vergnette-Lamothe a publié à ce sujet les coupes suivantes :

« Entre Santenay et Chassagne, on observe la succession suivante de calcaires divers, en allant de bas en haut :

« 1° Un calcaire oolithique régulier, blanc ;

« 2° Un calcaire à cassure conchoïde ;

« 3° Une oolithe blanche régulière, donnant de la taille et de la bonne pierre mureuse ;

« 4° Un calcaire compacte, gris, à cassure conchoïde ;

« 5° Un calcaire marneux ;

« 6° Un calcaire marneux fétide ;

« 7° Un calcaire oolithique à tendrières magnésiennes ;

« 8° Un calcaire oolithique, avec dépôt de sables magnésiens ;

« 9° Une oolithe grossière avec bancs coquilliers et nombreux débris de coraux. Des couches de cette assise sont exploitées pour la toiture en pierres (dites *laves*) de quelques maisons des villages de la Côte.

« Dans la plaine cultivée de vignes que domine cette montagne, on rencontre fréquemment des rognons de minerais de fer oxydé rouge. Le sol est éminemment ferrugineux.

« Une coupe faite entre Puligny et Meursault nous donne :

« 1° Un calcaire oolithique fin et régulier, perméable à l'eau. Les carrières de Puligny sont exploitées dans ce banc ;

« 2° Un calcaire oolithique gris et demi-marneux ;

« 3° Une oolithe blanche et régulière, s'exploitant par grands bancs et donnant de belle taille ;

« 4° Un calcaire à tendrières magnésiennes, à oolithes miliaires, qui produit la belle taille dite de *Beaumontot;*

« 5° Un calcaire dur, compacte, alternant avec des oolithes grossières ;

« 6° Un calcaire caverneux dolomitique, avec dépôt de sables magnésiens, exploités pour les verreries ;

« 7° Une oolithe miliaire, exploitée pour laves ;

« 8° Des marnes rouges très-coquillières, et dans lesquelles abondent surtout les térébratules ;

« 9° Un calcaire à pâte fine, se délitant ;

« 10° Un calcaire à pâte demi-oolithique et marneux ;

« 11° Un calcaire à pâte plus fine, dur, caverneux, formant les escarpements de Blagny et de Gamay ;

« 12° Enfin, un calcaire oolithique grossier et souvent caverneux.

« Les calcaires n°s 1, 2, 3, 4, situés au-dessous du calcaire magnésien, constituent le sous-sol des vignes de Montrachet et des meilleurs crus en blanc de Meursault. Le vignoble de Blagny est planté dans les calcaires supérieurs ou calcaire magnésien.

« On voit, d'après cette seconde suite, que les dépôts de sables magnésiens, qui occupaient à la hauteur de Santenay le sommet de la montagne, se trouvent ici placés à mi-côte. Nous les observerons sur plusieurs autres points du versant *est*, et leurs caractères bien tranchés pourront servir de repère pour la comparaison, d'un lieu à l'autre, des couches qui leur seront ou inférieures ou supérieures.

« Ainsi, dans la coupe prise entre Meursault et Volnay, et qui nous donne à la base de la montagne une suite de calcaires non gélifs peu oolithiques, constituant l'excellente taille du *Cromain*, et des calcaires très-durs mal stratifiés, nous retrouvons (près de Manche, au-dessus de Meursault), à un niveau très-peu élevé, les mêmes calcaires caverneux, avec les dépôts de sables magnésiens. Au-delà, nous avons constaté la succession suivante :

« 1° Des calcaires oolithiques coquilliers, avec débris nombreux de coraux et de madrépores ;

« 2° Des calcaires à géodes de chaux carbonatée ;

« 3° Des marnes bleues et jaunes très-coquillières, avec strates peu épaisses de calcaires à coraux ;

« 4° Des calcaires oolithiques miliaires, avec nombreuses encrines ;

« 5° Un dépôt de marnes blanches ;

« 6° Des calcaires à pâte fine et pouvant être employés comme pierres lithographiques : cette roche forme les escarpements que l'on observe entre Monthelie et Volnay ;

« 7° Enfin le plateau est terminé par une oolithe grossière dont quelques assises sont exploitées pour laves.

« C'est dans les calcaires n°s 1, 2 que sont cultivées les vignes de Cailleret, Santenot (Volnay), etc., etc. Le calcaire n° 4, qui est plus dur, donne à la montagne la double pente dont nous avons parlé plus haut. Au-dessus est une puissante formation de marne blanche dans laquelle sont cultivés les *Clos-des-Chênes* de Volnay.

« Entre Volnay et Pommard nous avons un calcaire oolithique dur, puis un calcaire marneux ; à la hauteur de la Chapelle de Volnay, on se trouve sur un calcaire rose très-dur et compacte, empâtant des grains d'un vert pâle : la roche prend un aspect porphyrique. Au-dessus viennent des terrains marneux, desquels sortent les sources de Volnay et les fontaines qui alimentent Pommard. Enfin, les sommités sont couronnées par des escarpements de calcaires lithographiques.

« Aux climats des ***Angles***, des ***Fremiers***, des ***Rugiens***, des ***Chaponnières***, etc.,

les vignes sont cultivées sur les calcaires durs. Aux *Pitures*, aux *Chanlins* et aux *Rugiens* dits *Rugiens-Hauts*, on est dans les marnes blanches. On trouve près du climat des *Rugiens* quelques lambeaux de calcaires magnésiens.

« Entre Pommard et Beaune, de la base de la montagne à son sommet, on rencontre la succession suivante :

« 1° Un calcaire dur spathique sans fossiles;

« 2° Une formation puissante de calcaires magnésiens;

« 3° Des calcaires marneux ;

« 4° Des calcaires lithographiques.

« Les vignes des *Pezerolles*, *Arvelets*, *Charmots*, etc., etc., à Pommard, et certains clos des *Mouches* de Beaune sont plantés dans des calcaires magnésiens. Les assises des montagnes qui avoisinent Pommard plongent dans un sens opposé au village; elles en éloignent donc les eaux pluviales, et ceci explique pourquoi on ne rencontre les sources des puits qu'à une grande profondeur.

« Entre Beaune et Savigny on observe une alternance de divers calcaires oolithiques plus ou moins compactes. A la base des collines sont des oolithes à grains serrés, contenant une prodigieuse quantité d'encrines, puis des calcaires marneux, enfin des calcaires oolithiques grossiers, à trous sinueux et exploités comme roches pittoresques pour les jardins paysagers. Ce dernier calcaire empâtant des géodes magnésiennes moins dures, l'action des agents atmosphériques à la surface de ces roches détruit plus facilement ces dépôts mal agrégés que le calcaire environnant; il en résulte des pierres percées de trous nombreux au milieu desquels croissent quelques buis rabougris, et qui donnent à certains plateaux de nos montagnes un caractère aride et très-sauvage. Les *Grèves*, les *Cras*, etc., etc., sont sur les oolithes à encrines. Certains *Marconnets* sont sur les marnes de cette suite.

« Entre Savigny et Aloxe ce sont des successions analogues d'oolithes compactes, de marnes et d'oolithes grossières qui s'étendent sur le plateau.

« La montagne sur laquelle sont cultivés les meilleurs crus d'Aloxe m'a présenté les terrains suivants :

« 1° Un calcaire oolithique, coquillier, avec beaucoup d'encrines;

« 2° Une formation marneuse assez puissante composée de marne jaune et blanche; de bancs de calcaires marneux, avec détritus d'oolithe; enfin, des bancs avec détritus de calcaires terreux;

« 3° Les escarpements de la montagne de Corton sont formés par une oolithe miliaire à encrines;

« 4° Enfin, ce plateau est recouvert d'une oolithe grossière. »

A Nuits et à Vosne, au niveau du Saint-Georges, la montagne donne la coupe suivante :

Au niveau des *Grands-Crus*, l'argile blanche, jaune, grise ou bleuâtre, de la terre à foulon, la grande oolithe, un banc marneux très-mince, puis les masses épaisses de calcaires formant le sommet de la montagne.

A Gevrey, les premières couches laissées à nu par les alluvions de la plaine et les détritus du haut de la montagne sont celles du calcaire à entroques; immédiatement au-dessous on trouve les couches de la terre à foulon, très-riche en coquilles et offrant dans ce point une épaisseur considérable et servant de sous-sol au *Chambertin* proprement dit, au *Clos-de-Bèze*, aux *Mazy-Hauts*, etc., ainsi qu'à quelques climats peu éloignés, tels que les *Saint-Jacques*, les *Veroilles* et la *Perrière*; puis viennent les calcaires de la grande oolithe, les masses du forest-marble, et, tout-à-fait au sommet, les assises du corn-brasch.

Près de Dijon, les couches du calcaire à entroques et de la terre à foulon ne sont nulle part amenées à la surface, au-dessus des couches de détritus. Les premières assises qui apparaissent sont celles de la grande oolithe, et on a, à Chenôve, la coupe suivante :

Grande oolithe;

Banc marneux irisé très-mince;

Masses épaisses de calcaire compacte du forest-marble;

Corn-brasch.

Le *Clos-du-Roi*, le *Chapitre*, de Chenôve; les *Montreculs*, les *Violettes*, les *Marcs-d'Or*, reposent sur les couches de la grande oolithe ou sur le banc marneux que j'ai signalé ci-dessus.

De cet aperçu rapide jeté sur les roches qui composent les collines de Dijon à Santenay, il résulte qu'elles appartiennent toutes à la partie inférieure de la série oolithique, et que c'est toujours sur le calcaire à entroques, sur la terre à foulon, sur la grande oolithe ou sur les couches argileuses, marneuses, sableuses le plus souvent ou magnésiennes qui occupent différents points de la grande oolithe, que se trouvent tous nos bons vignobles.

Ce fait a donc une grande importance, en ce qu'il démontre que ce sous-sol a une valeur de premier ordre.

C'est en tenant compte de cet élément capital du problème qu'on arrive à comprendre un fait bien fréquent dans la Côte-d'Or, et qui ne manque pas d'étonner au premier coup-d'œil : c'est de voir les crus de premier ordre n'être souvent séparés des climats les plus médiocres que par un chemin et même un sentier. C'est aussi la raison pour laquelle la limite supérieure et inférieure de nos grands crus est le plus souvent horizontale, c'est-à-dire placée comme les couches elles-mêmes; c'est ce qui fait enfin que certains climats exposés d'une manière très-différente ont pourtant des produits analogues.

Composition des roches et du sol des grands vignobles.

J'emprunterai pour ce sujet à M. de Vergnette-Lamothe un excellent article publié dans les actes du Congrès des vignerons, article que je compléterai par des analyses des terres des climats de premier ordre, dont ne s'est pas occupé cet auteur. Je dois, comme lui, ces analyses à M. Delarue.

« Le carbonate de chaux est très-abondant dans les terrains oolithiques de la Côte-d'Or. On exploite les calcaires comme pierres à bâtir ou pour en faire de la chaux. Quand ils contiennent seulement quelques centièmes d'argile, ils donnent des chaux grasses qui foisonnent beaucoup et ne durcissent pas sous l'eau (oolithe inférieure de Chagny, Santenay, Savigny, Bouilland, etc., etc.). Les calcaires qui avoisinent les dépôts de sables magnésiens donnent des chaux maigres non hydrauliques, qui ne foisonnent pas et ne prennent pas sous l'eau. Les pierres à chaux hydrauliques se solidifiant au bout de quelques jours sous l'eau, doivent cette propriété à la présence d'au moins 20 pour 100 d'argile (calcaires de Marconnet, Orches, etc., etc.). Quand cette proportion d'argile s'élève à 25 ou 30 pour 100, on obtient des chaux éminemment hydrauliques, connues dans la maçonnerie sous le nom de ciment (certains bancs des formations du lias). Enfin, si la proportion d'argile augmente encore, les calcaires ne sont plus susceptibles de donner de la chaux et prennent le nom de marnes.

« Les argiles qui forment le sous-sol des cultures de la plaine sont essentiellement composées d'alumine, de silice, de carbonate de chaux et d'eau ; on y trouve en mélange des oxydes de fer et de manganèse, etc., etc. On rencontre aussi des argiles sableuses; on s'aperçoit de la présence des grains sableux par la rudesse de ces grains quand on frotte entre les doigts l'argile réduite en pâte. L'oxyde de fer en grains accompagne souvent les argiles de la plaine.

« Nous donnons dans le tableau suivant la composition des calcaires de l'oolithe, des calcaires marneux, des marnes, etc., etc., dont les échantillons ont été pris dans les vignobles de la Côte.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Carbonate de chaux	0,88	0,80	0,77	0,96	0,90	0,78	0,95	0,87	0,78	0,685	0,55
Carbonate de magnésie	0,01	»	»	»	»	»	»	0,09	»	»	»
Carbonate de fer	0,02	traces.	traces.	0,01	0,02	»	»	»	»	»	»
Silice	»	0,12	»	»	»	0,17	0,03	»	0,06	0,12	0,10
Alumine	»	0,07	»	»	»	0,05	0,02	»	0,16	0,19	0,34
Matières argileuses et eau	0,09	»	0,226	0,030	0,08	»	»	0,04	»	»	»
	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

« 1. Calcaire de l'oolithe inférieure (climat de Chevrey, à Volnay) : compacte, à cassure demi-cristalline, pétri de débris d'encrines, de couleur rosée, avec quelques lamelles de chaux carbonatée.

« 2. Calcaire de Marconnet (Beaune) : texture grossière, couleur gris clair, demi-compacte.

« 3. Calcaire de Marconnet (Beaune), bancs supérieurs : texture grossière et schisteuse, couleur gris jaunâtre.

« 4. Calcaire de Volnay, pris sur les escarpements qui dominent le Clos-des-Chênes : calcaire compacte, gris jaunâtre, clair, aspect du calcaire lithographique.

« 5. Calcaire du Clos-des-Mouches (Beaune) : gris rosé, à points verdâtres, compacte, à texture oolithique.

« 6. Calcaire d'Orches (arrière-côte), marne à bélemnites du lias : texture grossière, couleur brune.

« 7. Calcaire à gryphées (Saint-Romain-le-Bas) : gris noirâtre, compacte, pétri de coquillages.

« 8. Calcaire dolomitique (Meursault) : gris sale, demi-terreux, un peu cellulaire.

« 9. Calcaire terreux, demi-compacte, gris jaune sale, bancs supérieurs de Cailleret (Volnay).

« 10. Marne blanche du Clos-des-Chênes (Volnay) : terreuse, fait pâte avec l'eau.

« 11. Argile sableuse et calcaire du terrain tertiaire du climat des Petits-Prés (Volnay).

« En se rappelant les six classes de terrains que nous avons établies, il résulte de ces diverses analyses que : 1° les calcaires oolithiques sont très-riches en carbonate de chaux; 2° les marnes blanches contiennent 32 pour 100 de dépôts argileux; 3° les marnes argileuses de la plaine en contiennent 45 pour 100; 4° les calcaires magnésiens contiennent 9 pour 100 de carbonate de magnésie.

Analyse du terrain végétal superposé.

« Passons maintenant à la description et à l'analyse des dépôts de terres végétales qui sont superposés à ces formations. Au-dessus des assises oolithiques la superficie du sous-sol se compose de bancs schisteux très-minces, se délitant facilement, et dont les débris sont souvent mélangés à la terre végétale. La profondeur de cette terre varie de 40 à 60 centimètres (Santenot, de Meursault; Cailleret, Chevrey, Fremier, de Volnay; Rugien, de Pommard; Clos-des-Mouches, de Beaune, etc., etc.). Elle fait pâte avec l'eau, est de couleur brun rouge foncé et d'aspect très-ferrugineux. Les terres qui accompagnent les marnes blanches sont d'un brun jaune, parsemées de petits grains argileux blanchâtres

et de consistance pâteuse quand elles sont humides. On ne rencontre le sous-sol qu'à une profondeur qui varie de 80 centimètres à 1 mètre. Puis vient un banc marneux jaunâtre de 40 centimètres d'épaisseur, qui sert de passage à la marne pure que j'ai décrite plus haut (climats des Terres-Blanches de Meursault, du Clos-des-Chênes de Volnay, des Chanlins, des Noisons de Pommard, des Montremenots et Marconnets de Beaune, des Vergelesses de Pernant, Corton d'Aloxe, etc.).

« Au-dessus des calcaires magnésiens la terre végétale est peu profonde et très-légère, cependant elle est encore grasse (climats des Arvelets, Charmots de Pommard, etc., etc.).

« Les alluvions qui sont en face des vallées et des dépressions locales signalées dans quelques parties sont recouvertes d'abord par un sol d'alluvion sableuse mélangée d'argile (les angles des cailloux, comme je l'ai déjà dit, ne sont pas arrondis, ce qui indique qu'ils ont peu séjourné dans les eaux). On trouve ensuite un banc demi-argileux très-mélangé de pierres, faisant encore pâte avec l'eau; enfin une couche végétale rouge noirâtre, d'aspect ferrugineux, assez terreuse, et dont la profondeur varie de 40 centimètres à un mètre.

« Au-dessus des argiles tertiaires de la plaine le sol a de 60 centimètres à un mètre de profondeur, et se compose d'une terre jaune brun, ocreuse, parsemée de petits grains plus clairs et plus durs. Quand le sous-sol est formé par des dépôts caillouteux, le terrain offre une profondeur moindre, qui ne va qu'à 40 centimètres en moyenne; dans ce cas la terre végétale est fortement mélangée de petits galets de nature calcaire.

« Ces divers terrains ont été analysés. On trouvera dans le tableau ci-dessous les résultats obtenus. Mais avant je citerai textuellement une des analyses dues à l'extrême obligeance de M. Berthier, de l'Institut, et cela dans le but qu'elle serve de type pour des recherches analogues.

Analyse de la terre végétale de Chevrey (Volnay), prise à 30 centimètres de la surface du sol.

« 100 grammes de terre sèche ont été lavés dans l'eau ordinaire entre les doigts, sur un tamis de crin; on a séparé en grains grossiers 25 gr. 80 c.

« Le résidu qui était en suspension dans l'eau, passé sur un tamis de soie, a abandonné, en grains plus fins, 4 gr. 30 c.

« Après un moment de repos, on a décanté la liqueur, et les matières déposées pesaient, après la dessiccation, 18 gr. 55 c.

« Enfin la liqueur décantée a déposé sur un filtre de papier 51 gr. 35 c.

En résumé, gros dépôts.	25gr80
Menus dépôts.	4 30
Dépôts de suspension.	18 55 51 35
	100 00

ESSAI DE LA PARTIE N° 1.

« Essayés par l'acide nitrique faible, les grains non broyés ont donné un résidu argileux de 2 gr. 51 c. Il s'est dissous de la chaux et de la magnésie.

« La partie n° 2, essayée de la même manière, a donné un résidu argileux de 1 gr. 25 c.

« Les dépôts de suspension n°s 3, 4, analysés d'après les procédés ordinaires, ont donné les résultats suivants :

	3	4	PARTIES N^{OS} 3, 4, RÉUNIES.
Carbonate de chaux.	6,94	6,01	16,93
Carbonate de magnésie.	1,95	2,03	
Fer oxydé et hydraté.	1,11	8,89	18,65
Fer oxydé anhydre	0,25	2,47	
Alumine.	0,88	5,05	
Silice.	6,87	22,06	28,93
Matières organiques.	0,55	4,84	5,39
	18,55	51,35	69,90

« La terre absorbe 49 pour 100 d'eau par imbibition. Brûlée par la litharge, elle produit 1 gr. 25 c. de plomb métallique pour 10 grammes de terre sèche.

« Une terre végétale des terrains d'alluvions caillouteuses, tertiaires, fractionnée en quatre parties comme dans la précédente analyse, a donné les résultats suivants :

N° 1.	44gr 45
N° 2.	7 89
N° 3.	31 61
N° 4.	16 05

ESSAIS.

N° 1.	Résidu argileux.	2gr 22
N° 2.	Id.	1 07

Analyse. . .	3	4	PARTIES Nos 3, 4, RÉUNIES.
Carbonate	6,84	2,76	9,60
Fer hydraté et alumine	9,24	5,91	15,15
Silice	15,53	6,71	22,24
Matières organiques	0,00	0,67	0,67
	31,61	16,05	47,66

« Eau absorbée, 46 pour 100; plomb réduit, 0,55 pour 10 grammes.

« J'ai réuni dans le tableau suivant la composition des diverses terres végétales qui recouvrent les sous-sols :

	1	2	3	4	5	6	7
Gros et menu dépôts	30,10	29,15	19,81	29,07	31,29	9,71	52,34
Carbonate de chaux	12,95	17,20	25,11	11,18	22,70	37,20	9,60
Carbonate de magnésie	3,98			8,13			
Fer oxydé	12,72	10,50	26,42	15,34	8,30	29,15	15,15
Alumine	5,93	7,17			13,75		
Silice	28,93	32,98	29,19	33,17	20,92	18,21	22,24
Matières organiques	5,39	3,00	4,47	2,21	3,04	5,73	0,67
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

« 1. Terre de Chevrey (Volnay) : couleur brun rouge, ferrugineuse, faisant pâte avec l'eau, mélangée de pierraille oolithique.

« 2. Terre des Rugiens (Pommard) : sous-sol oolithique, ferrugineuse, de couleur brun rouge et pierreuse.

« 3. Terre à sous-sol marneux blanc (Clos-des-Chênes de Volnay) : couleur gris jaune, peu ferrugineuse, de consistance argileuse, empâtant des cailloux et de petits grains de couleur plus claire.

« 4. Terre à sous-sol magnésien (Charmots de Pommard) : très-légère, peu liante, mélangée de débris de roches, peu consistante, assez ferrugineuse.

« 5. Terre à sous-sol d'alluvions locales (Poutures de Pommard) : jaune brun, ferrugineuse, consistante, empâtant des graviers oolithiques.

« 6. Terre à sous-sol argileux de la plaine : couleur gris jaune sale, peu ferrugineuse, très-liante, empâtant beaucoup de graviers sableux d'un blanc jaune et quelques grains de fer oxydé.

« 7. Terre à sous-sol d'alluvions sableuses de la plaine (Beaune) : jaune brun, demi-ferrugineuse, légère, empâtant des cailloux et du gravier.

« On n'a point dosé la potasse dans ces analyses, d'abord parce qu'elle s'y trouve en petite quantité, et ensuite parce qu'on peut la conclure approximativement de l'argile contenue dans les terres, où elle est renfermée dans la proportion de 1 1/2 à 4 pour 100 du poids de l'argile.

« D'après ces diverses analyses, sous le rapport de la fertilité, qui se peut mesurer par ce que chaque terre végétale donnera de résidus fins (les dépôts grossiers ne participant pas à la nutrition des plantes, et agissant seulement en divisant le sol et l'échauffant), les terrains qui recouvriront les argiles de la plaine occuperont le haut de l'échelle. Les terrains des alluvions caillouteuses seront à la limite inférieure. Dans l'intervalle se grouperont les marnes blanches, les alluvions de vallées, les calcaires oolithiques, les calcaires magnésiens.

« L'absorption de l'eau par ces terres se fera à peu près dans la même progression.

« La couleur de la terre ne sera pas non plus sans influence sur la végétation. Ainsi les marnes blanches réfléchiront puissamment la lumière et la chaleur, et devront hâter la maturité du fruit sans que le sol soit desséché, tandis que les terres brunes absorberont au contraire le calorique, qui pourra dessécher les racines de la plante. Suivant la manière dont se comporteront les saisons, l'avantage restera à l'un ou à l'autre de ces terrains. Par le froid et la pluie, les terres brunes seront ainsi dans de meilleures conditions que tout autre sol.

Composition des terres oolithiques.

« Discutons maintenant la composition chimique des terres analysées. Les terres des dépôts oolithiques sont très-riches en fer oxydé et en silice. Il est assez remarquable qu'il en soit ainsi et que le terrain soit peu chargé de carbonate de chaux, tandis qu'au contraire cette substance domine dans la roche du sous-sol, qui laisse peu de résidus argileux. Ne pourrait-on pas donner de ce fait l'explication suivante? Le terrain formé du détritus du calcaire est, par la nature et l'inclinaison des assises, très-perméable à l'eau. Par l'action prolongée des agents atmosphériques sur les pierrailles du terrain, le carbonate de chaux a été dissous, s'est infiltré dans le sous-sol et n'a laissé pour résidu destiné à la végétation que l'argile et la silice contenues dans l'oolithe. Je citerai à l'appui de cette explication la présence, dans les grottes que l'on trouve dans les formations secondaires (Beaubigny, Cormot, etc., etc.), des nombreuses stalactites qui les remplissent et qui viennent évidemment de la dissolution par les eaux pluviales du calcaire de la surface (1).

(1) C'est aux mêmes causes que le terrain à sous-sol sablonneux de la plaine devra d'être peu chargé de carbonate de chaux, et de contenir surtout de l'argile. Les terrains marneux moins perméables seront à la fois calcaires et alumineux.

Marnes blanches.

« Les terres des marnes blanches sont fertiles, donnent peu de résidu, sont chargées de carbonate de chaux et d'argile.

Terres magnésiennes.

« Les terres magnésiennes sont siliceuses et contiennent plus de 8 p. 100 de carbonate de magnésie.

Alluvions des vallées.

« Les terres des alluvions de vallée sont riches en argile et en oxyde de fer.

Terres argileuses de la plaine.

« Les terres argileuses de la plaine sont les plus riches en argile et en carbonate.

Alluvions de la plaine.

« Les terres des alluvions à fond pierreux de la plaine sont ferrugineuses, peu calcaires, au contraire assez siliceuses; elles se rapprochent, par leur composition, des terres à sous-sol oolithique.

Composition des cendres du sarment.

« Quelle influence ces divers états chimiques peuvent-ils avoir sur la culture de la vigne? Pour se rendre compte de cette action, il est essentiel de connaître quels sont les principes minéraux qui se trouvent dans les cendres venues des produits de la plante et de l'incinération de son bois. Les cendres du sarment se composent de sels alcalins solubles dans l'eau et de sels insolubles. Les premiers sont à base de soude ou de potasse, ces oxydes combinés aux acides carbonique, sulfurique et muriatique. Les composés insolubles contiennent les mêmes acides unis à la chaux, à la magnésie, aux oxydes de fer et de manganèse. Il s'y rencontre en outre des silicates de potasse. L'incinération décompose souvent une partie du carbonate de chaux, qui est ainsi dans les cendres à l'état caustique. Cela établi, en séparant par des lavages les portions solubles de celles qui ne le sont pas, et en tenant compte de la chaux libre, on trouve que les cendres du sarment contiennent de 21 à 23 pour 100 de sels alcalins solubles.

« La partie insoluble, soumise à l'analyse, donne :

Silice	72
Chaux	44
Magnésie	2
Oxyde de fer	3
Acide carbonique	34
Acide phosphorique	5
	160

« Les sels minéraux que l'on trouve dans le vin et les produits de la végétation de la vigne étant des tartrates acides de potasse, des tartrates de fer, de chaux, des sulfates et hydrochlorates de potasse, des malates et sulfates de chaux et de magnésie; la potasse, la chaux, la magnésie, la silice, les oxydes de fer et de manganèse sont donc les seuls principes fixes que nous ayons à demander au sol. On ne constate point d'alumine dans les cendres du sarment.

« Le sarment desséché à l'air libre peut perdre un cinquième de son poids, et donne, dans cet état, 0,04 de cendres blanches (contenant 22 pour 100 de sels alcalins), et par conséquent 0,0084 de sels solubles. Un litre de vin laissant 1gr50 de sel de potasse, en admettant la production moyenne de 18 hectolitres par hectare, la récolte du vin enlèvera au terrain par an 2k700 d'alcalis. La rafle, les pepins, la pellicule du raisin, en enlèveront 9k007. Enfin, en évaluant à 225 grammes ce que chaque cep perd de bois et de feuilles desséchées, ce qui correspond à 1g89 de sels solubles, l'hectare de 24,000 ceps fournira, tant aux produits de la végétation qu'à la végétation elle-même, un total de 57k067 de sels de potasse.

« Dans la Côte-d'Or, le sol ne reposant immédiatement ni sur des formations primitives, ni sur des terrains volcaniques, l'alumine, d'ailleurs, ne se retrouvant pas dans les cendres de la vigne, c'est par la potasse qui est contenue dans l'argile que les marnes doivent agir comme elles le font sur la végétation. »

Analyses des terrains formant les sols et sous-sols des climats de :

SAINT-GEORGES.

	Sol.	Sous-Sol.
Chlorures	0,005	0,002
Matières organiques	0,009	0,005
Silice	0,704	0,751
Alumine	0,153	0,143
Chaux	0,126	0,095
Fer	0,002	0,002
	0,999 p. 0,001	0,998 p. 0,002

ROMANÉE-CONTY.

	Sol.	Sous-Sol.
Chlorures	0,002	0,003
Matières organiques	0,011	0,007
Silice	0,772	0,725
Alumine	0,180	0,174
Chaux	0,032	0,088
Fer	0,002	0,002
	0,999 p. 0,001	0,999 p. 0,001

ECHEZEAUX DE FLAGEY.

	Sol.	Sol profond.
Chlorures.. . .	0,003	0,003
Matières organiques. . . .	0,010	0,008
Silice.	0,752	0,728
Alumine. . . .	0,136	0,152
Chaux	0,094	0,105
Fer.	0,002	0,002
	0,997 p. 0,003	0,998 p. 0,002

VAROILLES DE GEVREY.

	Sol.	Sous-Sol.
Chlorures.. . .	0,001	0,001
Matières organiques. . . .	0,001	0,000 des traces.
Silice..	0,562	0,570
Alumine. . . .	0,280	0,280
Chaux	0,151	0,146
Fer.	0,002	0,002
	0,997 p. 0,003	0,999 p. 0,001

CLOS VOUGEOT.

	Sol.	Sol profond.
Chlorures . . .	0,001	0,002
Matières organiques. . . .	0,002	0,000 des traces.
Silice.	0,780	0,760
Alumine. . . .	0,128	0,136
Chaux	0,086	0,098
Fer.	0,002	0,002
	0,999 p. 0,001	0,998 p. 0,002

ARVELETS DE FIXIN.

	Sol.	Sol profond.
Chlorures.. . .	0,005	0,004
Matières organiques. . . .	0,006	0,002
Silice.	0,734	0,752
Alumine. . . .	0,120	0,133
Chaux	0,132	0,105
Fer.	0,002	0,002
	0,999 p. 0,001	0,998 p. 0,002

CHAMBERTIN (1).

	Sol.	Sous-Sol.
Chlorures . . .	0,002	0,004
Matières organiques. . . .	0,003	0,006
Silice.	0,594	0,623
Alumine. . . .	0,234	0,232
Chaux	0,163	0,131
Fer.	0,002	0,002
	0,998 p. 0,002	0,998 p. 0,002

MONTRACHET.

	Sol.
Chlorures	0,004
Matières organiques.	0,009
Silice.	0,737
Alumine.	0,075
Chaux	0,171
Fer.	0,002
	0,998

Nous avons indiqué constamment 0,002 de fer; les qualités de ce métal ne sont pas rigoureusement déterminées; on concevra facilement pourquoi. Nous devons dire aussi que tantôt ce fer restait uni à la silice, tantôt à l'alumine, quoique cependant les opérations aient été conduites d'une manière identique.

De la température de la Côte-d'Or.

Si l'on marque sur une carte de France tous les points où cesse la culture sans abri du grenadier, de l'olivier, du melon, du maïs et de la vigne, on trouve, en réunissant ces points, autant de lignes parallèles qui, partant de l'ouest, se rapprochent d'autant plus du nord qu'on les suit davantage vers l'est.

(1) Nous avons cru remarquer la présence d'un phosphate, sans avoir pu en déterminer tous les caractères, et surtout la quantité; c'est la seule fois que cette observation a eu lieu dans le cours de nos analyses.

La limite de la culture du maïs, commençant de l'embouchure de la Gironde, s'élève pour passer au-dessus de Périgueux, traverse l'Allier, touche à Nevers et à Beaune, remonte à Dijon et arrive à Weissembourg, en laissant au sud le bassin du Rhin.

Pour l'olivier, la limite nord de sa culture passe un peu au-dessus de Narbonne, arrive à Lodève, Alais et Montélimart, et se termine au pied des Alpes.

Pour la vigne, la ligne, commençant plus au nord, s'élève aussi beaucoup plus haut. Un peu moins nettement dessinée, vous la trouverez passant au nord de Chartres, de Paris, de Compiègne, de Verdun, de Thionville, etc., et remontant la vallée de la Moselle. Mais on a, avec juste raison, distingué trois lignes parallèles dans cette culture de la vigne; la première, laissant au sud les vignobles susceptibles de donner des vins de liqueurs, n'est autre que celle de l'olivier; la seconde, au nord de laquelle il ne paraît plus possible d'obtenir des vins riches en bouquet, correspond à la limite nord de la culture du maïs, la troisième enfin est la limite nord de la vigne elle-même.

Les vignobles du Rhin, de la Côte-d'Or et du Bordelais sont situés sur la limite extrême de la culture du maïs, et il est digne de remarque que nos vins de la Côte-d'Or, qui l'emportent d'une manière incontestable sur les vins du Rhin ou du Médoc par l'ensemble de leurs qualités, sont situés précisément au centre de cette zone.

La température moyenne de la Côte-d'Or, au niveau du vignoble, peut être considérée comme étant celle du centre de la France; mais cette moyenne est ici de peu d'importance et se retrouve la même dans un grand nombre de contrées où la culture de la vigne ne réussit pas. Ce qu'il importe plutôt de considérer, ce sont les températures extrêmes, et surtout la température des mois d'été.

Quelle que soit la rigueur de l'hiver, la vigne paraît n'en ressentir d'influence funeste que si ce froid est humide, et surtout si, par des dégels réitérés, la surface des tiges et l'intérieur des bourgeons viennent à être atteints par l'humidité. Alors le froid désorganise un grand nombre de tiges et surtout de bourgeons, et c'est ce qu'on désigne sous le nom d'*échamplure*. Ce n'est donc pas l'intensité du froid qui, par elle-même, est la cause de ces ravages, ce sont bien plutôt les circonstances au milieu desquelles il trouve la plante. Une température de — 5 ou — 10 degrés centigrades suffit pour que les ceps soient échamplés, s'ils se trouvent dans les conditions que je viens de signaler; un froid de — 18 et même de — 20 degrés centigrades peut au contraire exister sans que les vignes souffrent sensiblement, si le froid ne sévit pas brusquement, s'il n'y a point de dégels et s'il n'est pas trop prolongé.

Au printemps, pour peu que la température s'abaisse au-dessous de zéro, tous les bourgeons qui ont commencé leur végétation sont détruits si le dégel ne se fait pas avec lenteur. Alors, pour peu que la jeune pousse soit frappée par les rayons du soleil levant, elle est perdue. Le moindre nuage, le plus faible brouillard peuvent dans ces cas sauver la récolte d'une contrée entière.

La fumée produit le même résultat, et il est très-regrettable que des mesures générales ne puissent pas être prises dans tous les vignobles de la Côte, qui, trop souvent atteints par ces gelées printanières, perdent en quelques heures les prémices des plus brillantes récoltes. Ces gelées n'arrivent presque jamais que par un temps serein, alors que la bise souffle à peine. Il suffirait d'alimenter, au moment du lever du soleil et de kilomètre en kilomètre, des feux avec des pailles mouillées et même des gazons. Le vent, agissant exactement dans le sens du vignoble, étalerait en une vaste nappe la fumée produite, et quelques centaines de francs dépensés de la sorte sauveraient souvent des récoltes de plusieurs millions. Le gouvernement n'aurait pas moins intérêt que les particuliers à faire quelques expérimentations dans ce sens.

Pendant l'hiver, les extrêmes de température varient de 5 à 22 degrés centigrades, et il y a sous ce rapport les plus grandes différences entre les hivers.

Pendant l'été, le thermomètre ne s'élève qu'exceptionnellement au-dessus de + 30 degrés centigrades et atteint pourtant quelquefois + 33° et + 34°.

On a, depuis longtemps, remarqué que, pour que le raisin arrivât à maturité, il fallait obtenir, par l'addition des degrés de chaleur obtenus chaque jour depuis le moment de la végétation du cep, un total qui ne variât que dans d'étroites limites. Voici un tableau où sont consignées des observations tentées dans ce but par M. de Vergnette-Lamothe.

Nombre de degrés de chaleur de la floraison à la vendange.

1838	1839	1840	1841	1842	1843	1844
2210°	2099°	2198°	2026°	2357°	2195°	2234°

Je joindrai à ces notes un résumé plus complet des différentes influences météorologiques, étudiées relativement à leur action sur la vigne, que je dois à M. Delarue.

ANNÉES d'observations.	DATES de LA VENDANGE.	NOMBRE de jours de pluie pendant l'année.	QUANTITÉ d'eau tombée pendant l'année.	QUANTITÉ d'eau évaporée pendant l'année.	DIFFÉRENCE en plus d'eau tombée pendant l'année.	DIFFÉRENCE en moins d'eau évaporée pendant l'année.	NOMBRE de jours de pluie du 20 mars au jour de la vendange.	QUANTITÉ d'eau tombée du 20 mars au jour de la vendange.	QUANTITÉ d'eau évaporée du 20 mars au jour de la vendange.	DIFFÉRENCE en plus d'eau tombée du 20 mars au jour de la vendange.	DIFFÉRENCE en moins d'eau évaporée du 20 mars au jour de la vendange.	NOMBRE de degrés de chaleur (maxima) du 20 mars au jour de la vendange.
1838	8 oct.	112	0,646 mm	0,687 mm	» mm	0,041 mm	59	0,352 mm	0,406 mm	» mm	0,054 mm	3 547
1839	30 sept.	128	0,837	0,593	0,244	»	50	0,603	0,506	0,097	»	3 754
1840	25 sept.	101	0,838	0,800	0,038	»	46	0,488	0,596	»	0,108	3 727
1841	27 sept.	118	0,909	0,528	0,381	»	52	0,336	0,420	»	0,064	3 442
1842	20 sept.	94	0,512	0,685	»	0,173	49	0,287	0,520	»	0,233	4 035
1843	16 sept.	101	0,719	0,547	0,172	»	59	0,570	0,493	0,077	»	4 265
1844	23 sept.	112	0,885	0,670	0,215	»	56	0,294	0,465	»	0,171	3 902
1845	6 oct.	114	0,776	0,461	0,315	»	32	0,539	0,366	0,173	»	4 151
1846	14 sept.	97	0,776	0,647	0,129	»	54	0,401	0,586	»	0,185	4 372
1847	4 oct.	104	0,686	0,671	0,015	»	61	0,338	0,514	»	0,176	4 364
1848	27 sept.	114	0,676	0,636	0,040	»	61	0,344	0,546	»	0,202	4 472
1849	27 sept.	105	0,592	0,593	»	0,001	50	0,343	0,480	»	0,137	4 075

La température du jour où se fait la vendange n'est pas non plus sans une grande importance pratique. Elle varie ordinairement de + 10° à + 20°. Si elle est au-dessous de + 10 degrés, il est extrêmement rare que la récolte ne perde pas une partie de ses qualités, tandis que, si elle est au-dessus, on peut être presque assuré de faire un bon vin. Dans certaines années remarquables, le thermomètre s'est élevé, au jour de la vendange, jusqu'à 22 et 24 degrés centigrades.

Des Vents.

Il est dans la Bourgogne un vieux proverbe que nul vigneron n'oublie jamais de rappeler chaque fois que l'occasion se présente ; c'est celui-ci : *La bise est la mère nourricière de la Côte-d'Or*. Sous le nom de bise on désigne le vent d'est-nord-est, et l'expérience de chaque jour vient vérifier la justesse du vieux dicton. C'est qu'en effet les vents du nord sont presque toujours pour nos contrées l'indice d'un ciel serein. Quand ils règnent, l'atmosphère, moins chargée d'humidité se trouve dans les meilleures conditions pour la végétation de la vigne et pour une parfaite maturité du raisin. Avec eux, point ou presque point d'orages; jamais ils n'apportent la grêle. Avec les vents d'ouest ou de sud-ouest, au contraire, on a presque toujours à redouter ou une humidité excessive, qui au printemps fait couler la vigne, qui en été développe outre mesure les feuilles et les rameaux aux dépens des fruits, qui en automne pourrit le raisin et enlève toute qualité au vin. Avec les vents d'ouest, les orages et la grêle dévastent presque toujours une partie du territoire. Aussi le vigneron n'a-t-il pas manqué de graver en quelques mots énergiques sa colère contre tout ce qui lui venait du sud-ouest, vents et gens. *Du côté du Morvan*, répète souvent le vieux vigneron, *il ne vient ni bon vent ni bonnes gens*. La seconde partie du proverbe a cessé depuis longtemps d'être vraie; mais si les hommes ont changé, la nature est restée la même, et la première partie est toujours aussi exacte que dans les siècles derniers.

Les vents du nord ne sont pourtant pas toujours sans action funeste sur nos vignobles. En hiver, ce sont eux qui abaissent souvent la température au point de faire geler la totalité du bois ou seulement les bourgeons, ce que l'on désigne sous le nom d'échamplure. Au printemps, les gelées qui détruisent les premières pousses n'arrivent presque jamais non plus que par les vents du nord. Mais, parmi eux, le vent du nord-est ou la bise est celui qui occasionne le plus rarement des pertes importantes.

Les vents dominants du pays sont ceux dont je viens de parler; les vents d'est, un peu moins fréquents, participent des qualités des vents du nord et du nord-est. Les vents du sud ou du sud-est se rapprochent au contraire des vents d'ouest.

Voici un tableau relatif à la fréquence des vents principaux, dressé par M. de Vergnette-Lamothe.

	1838	1839	1840	1841	1842	1843	1844
Vents dominants de quatre mois d'hiver (janvier au 1er mai. Nombre de jours).	39 N. 49 S.	48 N. 45 S.	56 N. 33 S.	50 N. 45 S.	57 N. »	45 N. »	52 N. »
Vents dominants de quatre mois (1er mai au 1er septembre).	42 N. 45 S.	46 N. 42 S.	35 S. 42 O.	40 O. 35 N.	40 N. 33 S.	46 S. 30 O.	36 O. 34 S.
Vents dominants de septembre (vendange).	18 O. 7 S.	19 S. 7 O.	12 S. 8 O.	16 S. 6 O.	14 N. 14 O.	9 N. 17 E.	15 E. 6 S.
Vents dominants de trois mois d'automne (1er octobre au 1er janvier).	35 N. 36 S.	45 N. 28 S.	40 N. 22 S.	36 S. 32 O.	47 N. 37 S.	39 N. 8 S.	» »
Vents dominants de l'année.	121 N. 137 S.	132 N. 134 S.	132 N. 102 S.	109 N. 105 S.	169 N. 105 S.	119 N. 135 S.	119 N. 108 S.

Des Pluies.

Pour connaître d'une manière exacte la quantité d'eau tombée et évaporée chaque année, et pour en tirer des conclusions pratiques applicables à nos grands vignobles, il faudrait que les observations fussent faites dans les climats eux-mêmes, et non en d'autres points du département. Aussi ne doit-on considérer que comme approximatifs pour nos principaux crus les chiffres obtenus à Dijon ou à Beaune. La hauteur au-dessus du niveau de la mer du point d'observation a une influence considérable, ainsi qu'on peut en juger par les observations faites dans la plaine, sur le côteau ou dans la montagne. Je me bornerai à donner ici le tableau ci-joint, que je dois à l'obligeance de M. Valotte, ingénieur au canal de Bourgogne. Ce tableau donnera en même temps, et mieux que toute description, une idée de la quantité de pluie qui tombe annuellement dans la Côte-d'Or et de la façon dont cette quantité est distribuée dans les différents mois.

RÉCAPITULATION DES OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES

FAITES A DIJON PENDANT LES ANNÉES 1839, 1840, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1848 & 1849.

(241^{m} au-dessus du niveau de la mer.)

MOIS	ANNÉE 1839		ANNÉE 1840.		ANNÉE 1841.		ANNÉE 1842.		ANNÉE 1843.		ANNÉE 1844.		ANNÉE 1845.		ANNÉE 1846.		ANNÉE 1847.		ANNÉE 1848.		ANNÉE 1849.		TOTAL de l'eau tombée	TOTAL de l'eau évapor.
	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.	Haut^{r} du prisme d'eau tombée	Haut^{r} du prisme d'eau évapor.		
Janv.	0.0624	0.0030	0.0710	0.0020	0.0630	0.0100	0.0410	0.0110	0.1070	0.0070	0.0540	0.0030	0.0660	0.0060	0.0610	0.0250	0.0330	0.0050	0.0210	0.0010	0.0830	0.0060	0.6624	0.0790
Févr.	0.0565	0.0145	0.0400	0.0240	0.0480	0.0200	0.0070	0.0075	0.0500	0.0100	0.0870	0.0120	0.0350	0.0040	0.0190	0.0140	0.0640	0.0150	0.0490	0.0040	0.0200	0.0190	0.4755	0.1440
Mars.	0.0630	0.0300	0.0060	0.0390	0.0480	0.0230	0.0450	0.0300	0.0160	0.0410	0.0640	0.0290	0.0400	0.0060	0.0710	0.0410	0.0370	0.0430	0.0780	0.0230	0.0220	0.0370	0.4900	0.3430
Avril.	0.0210	0.0620	0.0000	0.1010	0.0570	0.0520	0.0360	0.0760	0.0860	0.0460	0.0100	0.1000	0.0850	0.0500	0.0840	0.0390	0.0790	0.0450	0.1090	0.0390	0.0370	0.0440	0.6040	0.6540
Mai. .	0.0645	0.1095	0.0360	0.0910	0.0550	0.0700	0.0390	0.0990	0.0580	0.0680	0.0500	0.1000	0.0490	0.0690	0.0720	0.0770	0.0440	0.0890	0.0140	0.1340	0.0760	0.0820	0.5575	0.9885
Juin .	0.0320	0.1220	0.0180	0.1280	0.0630	0.1130	0.0200	0.1550	0.0930	0.0930	0.0390	0.1240	0.0800	0.0750	0.0570	0.1220	0.0450	0.1200	0.0930	0.0930	0.0610	0.1100	0.5990	1.2560
Juill.	0.0215	0.1275	0.1080	0.1080	0.0350	0.0750	0.0790	0.1190	0.1020	0.1020	0.0380	0.1080	0.0520	0.1020	0.2000	0.1350	0.0800	0.1300	0.0260	0.1360	0.0370	0.1270	0.5985	1.2695
Août.	0.0785	0.1155	0.0160	0.1060	0.0860	0.0760	0.0390	0.1190	0.0630	0.0930	0.0810	0.0860	0.0520	0.0770	0.0450	0.1150	0.0680	0.1030	0.0780	0.0880	0.0320	0.1120	0.6385	1.0905
Sept.	0.1285	0.0500	0.1180	0.0680	0.1010	0.0410	0.0600	0.0600	0.0070	0.0820	0.0730	0.0630	0.0720	0.0270	0.0380	0.0730	0.0360	0.0560	0.0380	0.0680	0.0630	0.0560	0.7345	0.6440
Oct. .	0.1080	0.0270	0.2030	0.0480	0.1700	0.0100	0.0360	0.0410	0.0690	0.0190	0.0680	0.0230	0.0550	0.0300	0.1430	0.0080	0.0800	0.0350	0.0710	0.0310	0.0490	0.0370	1.0520	0.3090
Nov. .	0.1050	0.0150	0.1810	0.0460	0.0820	0.0070	0.0880	0.0030	0.0580	0.0080	0.0770	0.0120	0.0910	0.0060	0.0510	0.0060	0.0750	0.0200	0.0590	0.0140	0.0700	0.0260	0.9370	0.1630
Déc. .	0.0990	0.0190	0.0350	0.0060	0.0880	0.0080	0.0250	0.0050	0.0100	0.0050	0.0440	0.0100	0.0990	0.0090	0.0940	0.0220	0.0450	0.0100	0.0400	0.0050	0.0420	0.0120	0.6210	0.1110
Totaux.	0.8399	0.6950	0.8320	0.7670	0.8960	0.5050	0.5150	0.7255	0.7190	0.5740	0.6850	0.6700	0.7760	0.4610	0.7550	0.6770	0.6860	0.6710	0.6760	0.6360	0.5920	0.6690	7.9719	7.0505

Il résulte du tableau ci-dessus :

Que dans les trois mois d'hiver, janvier, février et mars, il tombe moins d'eau que dans les trois mois d'été, juin, juillet et août ;

Que les deux mois pendant lesquels il en tombe le plus sont les mois d'octobre et novembre ;

Que les deux mois pendant lesquels il en tombe le moins sont les mois de février et mars ;

Que la plus grande hauteur d'eau tombée pendant les sept années expérimentées, laquelle correspond à l'année 1841, a été de 0^m8960.

Que la moindre hauteur d'eau correspond à 1842 et est de 0^m5150.

Des modifications survenues dans le climat de la Côte-d'Or.

Il m'est impossible de clore ce que j'ai à dire sur les influences climatériques sans soulever une question qui, bien des fois déjà, a été discutée et est pourtant restée sans recevoir une solution satisfaisante ; c'est celle-ci : *Le climat en général a-t-il changé dans la Côte-d'Or depuis l'époque romaine, et la température, notamment, a-t-elle subi des modifications importantes?*

Ainsi restreint dans les limites que m'assigne le but de ce livre, il me sera possible peut-être d'apporter à la solution du problème quelques faits nouveaux, quelques considérations encore inaperçues.

Le premier fait important sur lequel on s'est basé jusqu'à présent pour arriver à une solution est tiré de l'examen des dates du jour où a commencé la vendange dans un même point de la Côte-d'Or. Or, à ce sujet, je ne sache pas qu'il ait encore été publié aucun document exact ; on en aura la preuve en comparant le relevé fait sur les registres mêmes des délibérations de la Ville, que j'ai donné, page 26 et suivantes, avec tout ce qui a été imprimé à ce sujet.

Des dates que j'ai données dans le tableau auquel je fais allusion, il résulte :

1° Qu'avant 1366 il n'existe aucune date certaine du jour où a commencé la vendange à Dijon ;

2° Que, pour les treize années pour lesquelles j'ai pu avoir une date précise au XIVe siècle, le commencement de la vendange a eu lieu :

Quatre fois du 10 au 20 septembre ;
Six fois du 20 au 30 septembre ;
Trois fois du 1er au 10 octobre ;

Ou, en concluant les autres années d'après celles qui nous sont connues :

Trente fois du 10 au 20 septembre ;
Quarante-six fois du 20 au 30 septembre ;
Vingt-trois fois du 1er au 10 octobre ;

C'est-à-dire soixante-seize fois avant le 1er octobre et vingt-trois fois après ;

3° Que, dans le XVe siècle, elle a commencé, pour les quatre-vingt-neuf années que nous connaissons :

Trois fois du 20 au 31 août ;
Une fois du 1er au 10 septembre ;
Vingt-une fois du 10 au 20 septembre ;
Trente-une fois du 20 au 30 septembre ;
Vingt-une fois du 1er au 10 octobre ;
Dix fois du 10 au 20 octobre ;
Deux fois du 20 au 31 octobre ;

C'est-à-dire cinquante-six fois avant le 1er octobre et trente-trois fois après ;

4° Que, dans le XVIe siècle, elle a commencé, pour les années que nous connaissons, et qui sont au nombre de quatre-vingt-six :

Une fois du 20 au 31 août ;
Quatre fois du 1er au 10 septembre ;
Dix fois du 10 au 20 septembre ;
Vingt-neuf fois du 20 au 30 septembre ;
Trente-six fois du 1er au 10 octobre ;
Six fois du 10 au 20 octobre ;

C'est-à-dire quarante-quatre fois avant le 1er octobre et quarante-deux fois après ;

5° Qu'au XVIIe siècle, le même calcul donne, sur quatre-vingt-quinze années :

Huit fois du 1er au 10 septembre ;
Vingt-deux fois du 10 au 20 septembre ;
Trente-six fois du 20 au 30 septembre ;
Vingt-quatre fois du 1er au 10 octobre ;
Cinq fois du 10 au 20 octobre ;

C'est-à-dire soixante-six fois avant le 1er octobre et vingt-neuf fois après ;

6° Qu'au XVIIIe siècle on a, sur quatre-vingt-quatorze années :

Une fois du 1er au 10 septembre ;
Six fois du 10 au 20 septembre ;
Quarante-neuf fois du 20 au 30 septembre ;
Vingt-huit fois du 1er au 10 octobre ;
Dix fois du 10 au 20 octobre ;

C'est-à-dire cinquante-six fois avant le 1er octobre et trente-huit fois après ;

7° Qu'au XIXe siècle on a, sur trente-cinq années :

Une fois du 1er au 10 septembre ;
Une fois du 10 au 20 septembre ;
Seize fois du 20 au 30 septembre ;
Douze fois du 1er au 10 octobre ;
Six fois du 10 au 20 octobre ;
Deux fois du 20 au 30 octobre ;

C'est-à-dire dix-huit fois avant le 1er octobre et vingt-deux fois après.

Si des chiffres ainsi posés on se hâtait de conclure, on pourrait croire à un retard de quelques jours, relativement au XIV[e] et au XV[e] siècle, dans l'époque de la vendange ; pourtant on ne pourrait ne pas être frappé de ce fait, qu'au XVII[e] siècle il y a eu deux fois plus de vendanges avant le mois d'octobre que dans le siècle précédent, et qu'au XVIII[e] siècle la proportion des vendanges précoces, quoiqu'un peu plus faible, est encore bien supérieure à celle du XVI[e] siècle. Mais si on cherche à se rendre un compte sérieux des documents dont on s'est servi, on trouve que, pour des causes qu'il est inutile de rechercher ici et qui sont certainement multiples, telles, par exemple, que le manque de bras, de voitures, de pressoirs, etc., la vendange durait, à Dijon, en 1385 et années suivantes, quatorze jours; vers 1403, quinze jours; vers 1425, seize jours; vers 1450, quatorze jours; vers 1475, quatorze jours; vers 1500, quatorze jours; vers 1525, douze jours; vers 1550, dix jours; vers 1575, six jours; vers 1599, cinq jours; vers 1670, trois jours; en 1700 et toutes les années suivantes, trois jours (1). Or, qui ne voit qu'il y a là une cause d'erreurs considérables pour les personnes qui, ignorant ces modifications dans la durée du temps de vendange, ont simplement tenu compte du jour où elle était ouverte.

On ne saurait, en effet, admettre qu'à une époque où la vendange durait quatorze, quinze et seize jours, on ne se trouvait pas dans la nécessité d'avancer forcément la vendange des premiers climats, pour ne pas exposer à une perte certaine ceux qui ne pouvaient vendanger qu'au dernier jour. Aussi doit-on, pour avoir des termes de comparaison sérieux, prendre, non pas le jour d'ouverture de la vendange, mais bien un jour moyen également éloigné et du commencement et de la fin. En agissant de la sorte, on recule d'un jour l'époque que nous avons fixée pour les XVII[e] et XVIII[e] siècles, de deux et de trois jours pour la dernière moitié du XVI[e] siècle, de six et de sept jours pour la première moitié du même siècle, de sept et de huit jours pour les XV[e] et XIV[e] siècles, et on arrive à trouver précisément la différence qui se faisait remarquer dans nos calculs pour ces divers siècles. Il ne reste plus que des différences qui, évidemment, ne peuvent se lier ni à un accroissement ni à une diminution graduelle dans la température.

Ainsi l'examen attentif de l'époque où le raisin mûrit dans la Côte-d'Or prouve que, depuis le XIV[e] siècle au moins, le climat n'a pas été sensiblement modifié.

Quant au retard évident qui se fait remarquer depuis un demi-siècle dans les époques de vendange de la ville de Dijon, il coïncide avec le moment où l'on a successivement arraché tous les plants fins pour les remplacer par les variétés de gamet, qui, comme on sait, mûrissent six à huit jours après les pinots, et ne tient en aucune façon aux influences climatériques. Ce retard ne

(1) Archives municipales.

se fait remarquer que dans les communes où les plants communs ont remplacé les plants fins.

Il est encore une autre raison, tout-à-fait indépendante du climat, qui, selon les siècles, peut être la cause d'une avance ou d'un retard dans l'époque de la vendange : c'est la culture. Selon que l'on augmente le nombre des ceps sur une même étendue de terrain, qu'on donne plus d'engrais, qu'on emploie moins d'échalas, la maturité peut être retardée d'un, de deux, de trois ou même de quatre jours. C'est ce que nous voyons chaque année dans des vignes contiguës, et ce dont les statisticiens ne semblent pas s'être doutés.

Mais il est tout un ordre de faits qui, jusqu'à présent, semblent être passés inaperçus, et qui me paraissent d'une haute valeur pour la solution de la question. Ces faits sont les suivants :

1° Les plants cultivés dans les vignobles de la Côte-d'Or pour la production des vins fins ont toujours été les pinots noirs, blancs ou gris. Il est constant, en effet, que les climats sur lesquels nous avons les documents les plus anciens n'ont jamais été mis en culture ordinaire pour être replantés plus tard. Le *Charlemagne*, le *Corton*, le *Chambertin* n'ont bien évidemment été renouvelés que par partie depuis le VIIe siècle et sans que le plant ait varié.

2° Les climats qui, aujourd'hui, produisent nos grands vins sont les mêmes que ceux qui les ont produits à toutes les époques; la zone si nettement tranchée dans laquelle se trouvent toutes nos cultures de pinots n'a jamais varié, et si le gamet a envahi à certains moments quelques climats destinés au plant de pinot, il y a là un fait qui s'explique tout naturellement par les besoins de la consommation et qui n'a aucun rapport avec les circonstances atmosphériques. C'est de toute évidence.

3° La culture de la vigne n'a pas varié d'une manière essentielle dans nos vignobles depuis que nous avons sur elle des documents précis. Examinez les comptes que nous avons publiés sur les vignes du *Clos Vougeot*, page 15, du *Corton*, page 132, et de la *Maladière* de Dijon, page 21, et vous aurez la conviction que cette culture est identique à ce que nous voyons aujourd'hui.

Or, je le demande, si le climat avait changé d'une manière véritablement appréciable, cette modification n'aurait-elle pas eu pour conséquence immédiate et inévitable de changer la nature du cépage, le mode de culture, les lieux où le raisin acquiert ces qualités si fugitives qui sont indispensables à la perfection de nos vins? Qu'on réfléchisse bien à ce fait, que depuis Grégoire de Tours ce sont les mêmes collines, et, qui plus est, la même partie des collines, c'est-à-dire la zone moyenne, où se récoltent ces vins qui étaient alors, comme aujourd'hui, dignes d'être comparés aux premiers vins du monde, et on verra que ce fait est parfaitement incompatible avec toute modification profonde dans le climat. Les pinots ne peuvent donner de bons vins que dans une zone dont la température et les autres circonstances climatériques sont à très-peu de chose près analogues à celles que nous observons aujourd'hui dans

la Côte-d'Or. Pline, Columelle et tous ceux qui ont depuis étudié les vignes ont reconnu que ce cépage, *transporté ailleurs, ne donnait plus que des produits méconnaissables* (voir le premier chapitre de la partie historique). Or, la persistance de ces cépages dans nos contrées est, à elle seule, une raison suffisante d'en conclure que le climat n'a pas changé.

Mais qui ne sent que la culture de la vigne aurait elle-même été profondément modifiée si les circonstances climatériques eussent varié? Qui ne comprend que si nous avions eu, à une époque quelconque, la température de Nîmes et d'Avignon, par exemple, la culture aurait été forcée de prendre dans nos campagnes les habitudes que nous trouvons aujourd'hui en usage dans ces pays?

Enfin, n'est-il pas tout aussi évident qu'une augmentation ou une diminution de température aurait rendu nos coteaux ou plus ou moins arides; que, dans le premier cas, des climats comme celui de *Corton* et de la *Perrière* de Fixin, par exemple, déjà si desséchés pendant l'été, deviendraient complétement impropres à la culture de la vigne, et que, dans le second, ceux qui, comme le *Clos Vougeot*, sont à des hauteurs moins considérables, ne donneraient que des vins de dernier ordre? Il me semble impossible de ne pas voir dans cette immutabilité des contrées qui produisent nos grands vins une preuve de la persistance de conditions atmosphériques identiques.

Avec des modifications dans le climat, on comprend également que les vents, les pluies, les saisons auraient dû varier. Or, ici encore, on peut démontrer, et par les plus anciennes coutumes, et par nos plus vieux proverbes, que rien n'a été changé sous ce rapport.

On a parlé des vins muscats qui, à différentes époques, auraient été obtenus dans nos vignobles, et qu'une diminution dans la température aurait forcé d'abandonner. Je n'ai trouvé nulle part la trace d'un pareil fait, et je suis convaincu qu'on a confondu les vins muscats avec nos vins de paille et surtout nos vins cuits, qu'on a préparés en très-grande abondance dans la Côte-d'Or jusqu'au XVIII[e] siècle, et que des raisons tout autres que celles du climat ont fait abandonner, sinon entièrement, au moins en grande partie.

Je pourrais à toutes ces raisons joindre beaucoup de faits de détail qui tous viendraient à l'appui de l'opinion que j'ai émise; mais ce que j'en ai dit me paraît suffire pour répondre à toutes les raisons qu'on a invoquées pour établir que notre climat a subi de profondes modifications.

Soyons donc sans crainte pour l'avenir. Cultivons avec soin. Montrons-nous jaloux de notre glorieuse réputation, aidons la terre à nous donner dans toute sa perfection les précieux trésors qu'elle renferme; ce ne sera pas le soleil qui nous manquera!

Culture de la Vigne dans la Côte-d'Or.

Un point qui, pour les cultures en général, se trouve être d'une importance capitale, est sans contredit la plantation première. De cette opération dépendent le plus souvent les succès futurs. Bien faite, elle assure une végétation convenable et des récoltes certaines ; mal exécutée, elle sera la cause de tous les revers. Pour nos grands vignobles, cette plantation n'a qu'une valeur secondaire, et la raison en est bien simple : on n'arrache et on ne replante nos grands climats que dans des circonstances tout-à-fait exceptionnelles et tellement rares, que depuis sept à huit cents ans certains d'entre eux ont toujours été cultivés en vignes sans aucune interruption. Quel que soit, en effet, le soin apporté à une replantation, elle a pour inévitable résultat d'ôter toute supériorité au vin et de ne faire recueillir là où auparavant s'obtenaient les vins les plus précieux que des produits de troisième ou même de quatrième ordre. Ce n'est que peu à peu que la qualité reparaît, et on peut, sans crainte de se tromper, assurer que celui qui plante ne récoltera jamais dans toute sa perfection le vin des vignes qu'il aura plantées. La replantation a une influence si grande sur la qualité de la récolte, que, dans les vignes bien tenues, on ne recouche chaque année qu'un nombre déterminé de ceps, de manière à n'avoir qu'une quantité limitée de jeunes plants ; et encore a-t-on soin, si l'on veut obtenir un vin tout-à-fait supérieur, de détourner au moment de la vendange et de rejeter à part les raisins récoltés sur ces jeunes ceps. C'est ainsi qu'on fait au Clos de Vougeot du vin de vieux ceps.

Ce n'est donc que dans les climats d'une moindre importance que se fait sur une grande échelle la plantation des vignes. J'emprunterai à M. le Dr Morelot l'excellent chapitre qu'il a publié sur ce sujet.

« Le choix du plant est une chose très-importante ; malheureusement on est souvent obligé de s'en rapporter à la bonne foi et à la probité du vendeur. On sait qu'une vigne de sept à huit ans est de bon plant, que le raisin en est beau, bien fait ; on cherche à se procurer des chapons (1) de cette même vigne auprès du propriétaire. Il lui est aisé de tromper, parce qu'on n'a pas de signes positifs pour connaître, à l'inspection, le bois qui donnera du bon grain ou celui qui est de mauvais aloi. On a cependant posé en principe que les sarments dont les nœuds étaient plus rapprochés les uns des autres et dont la moelle était peu volumineuse étaient ceux que l'on devait rechercher de préférence pour plan-

(1) On donne ce nom aux morceaux de sarment qu'on coupe, sur le bois de l'année précédente, pour planter. Je me servirai de ce mot, qui est technique dans la Côte-d'Or.

ter. On peut l'admettre comme règle générale, mais souffrant beaucoup d'exceptions. Ce qu'il y a de plus positif, c'est de se fournir de plants pris dans une vigne dont on connaît les produits et de surveiller la coupe des chapons dans le lieu même que l'on a choisi.

« La préparation du terrain qui doit recevoir une vigne est un objet important, et j'appellerai à ce sujet toute l'attention de ceux qui veulent faire planter. Ou le sol est un ancien vignoble, ou c'est une terre neuve, c'est-à-dire qui n'a jamais porté de vignes. Dans le premier cas, on ne doit planter qu'après que plusieurs années seront écoulées depuis l'arrachement; dans le second, il faut que le terrain soit préparé par des labours répétés, à moins qu'on ne pratique un défoncement, ce que j'expliquerai plus bas, et qu'il ne soit assaini par des coupures profondes ou des rigoles d'assainissement, s'il est sujet à l'humidité.

« Quand une vigne est usée, c'est-à-dire qu'elle ne rapporte plus rien, ce qui arrive assez souvent dans les terrains maigres du dessus des coteaux ou des arrières-côtes, ou dans les terres marneuses de la plaine, et par l'effet d'une mauvaise culture qui souvent dénature la qualité primitive du plant même dans les meilleurs sols, on est alors forcé de l'arracher.

« L'arrachement des ceps, quand il est fait profondément de manière à aller chercher toutes les racines, est déjà une opération très-utile à la terre. Elle tend à enfouir la terre meuble qui est à la surface, et ce remuement doit faciliter le développement de la vigne lorsqu'on la replantera. C'est ordinairement aussitôt après les vendanges que l'on arrache une vigne; les frais en sont compensés par le bois, qui indemnise suffisamment l'ouvrier.

« Le terrain où l'on vient d'arracher une vigne prend, dans notre département, le nom de *toppe*. J'ignore quelle est l'étymologie de ce mot; mais, comme il est consacré par l'usage, je m'en servirai pour exprimer cette sorte de terrain. En mars, on laboure cette toppe soit à la charrue, soit avec la bêche ou la pioche, selon que la position du sol le permet; on y fait un semis d'orge et de sainfoin. On recueille l'orge, et, l'année suivante, on a presque toujours une récolte abondante de sainfoin : les deux ou trois années qui suivent, on fait la même récolte, et, à la fin de la quatrième, on peut planter; la terre est assez reposée pour qu'une plantation de ceps réussisse.

« Dans les terres de la plaine, où le sainfoin réussit moins bien, on arrache immédiatement après la vendange, on laboure et on sème du froment; l'année suivante, on fait un semis d'orge et de trèfle: on fait alors rapporter le trèfle deux années de suite, après quoi on plante. Cette méthode de laisser la terre, pendant quatre ans, produire soit des céréales, soit des légumineuses, est fort rationelle; c'est pour rendre à ce sol les sucs qui conviennent à la vigne, et dont elle est appauvrie par la longue durée d'une précédente vigne. Je crois avoir remarqué qu'une plantation faite dans un ancien vignoble avant que la terre n'ait été reposée au moins quatre ans, a peu de chance de réussite.

« On ne saurait donc trop recommander aux propriétaires de laisser leur ter-

rain s'ameublir ainsi pendant ce laps de temps. J'ai fait plusieurs fois l'observation que ceux qui veulent planter une vigne dans un terrain qui n'est pas resté assez longtemps en repos sont grandement trompés dans leurs calculs : la terre, dépouillée des sucs propres à la végétation de la vigne, est, en quelque sorte, inerte, et le cépage qu'on y introduit ne reprend qu'avec difficulté et n'offre jamais l'apparence de la force et de la vigueur. Je parle ici d'après ma propre expérience.

« Il est deux manières de planter la vigne dans nos contrées : 1° dans des fosses appelées en langage vulgaire *terreaux*, mot qui probablement dérive de terrasse, puisqu'en effet le cep se trouve enfoncé entre deux levées de terre; 2° dans un sol préalablement défoncé. La première méthode est celle dont on se sert toujours sur les coteaux ou dans les terres dont le plan est très-incliné, en coupant en travers la pente, afin d'empêcher les grandes pluies d'entraîner la terre vers les parties inférieures. La seconde est employée de préférence dans les sols dont la surface est plane.

« La plantation dans des fosses se fait de la manière suivante : on trace d'abord des lignes droites, à quatre pieds de distance les unes des autres, et toujours, comme je l'ai dit, dans un sens opposé à l'inclinaison. Ensuite on creuse au milieu de ces lignes des fosses de seize à dix-sept pouces de profondeur et dix pouces de largeur. Toute la terre extraite de la fouille est jetée sur l'espace intermédiaire et y forme une sorte de petite terrasse.

« Le planteur suit ordinairement celui qui creuse les fosses. On a remarqué que la plantation réussissait toujours mieux quand on enfouissait le plant peu de temps après la fosse faite. La terre, disent les vignerons, n'est pas éventée, et la vigne reprend plus facilement. Que ce soit cette raison ou une autre, je ne la discuterai pas; mais le fait est certain. La plantation se fait avec des brins de sarment que l'on coupe sur les ceps de jeune vigne autant qu'il est possible, et que l'on plante au fur et à mesure de la coupe. Il est des circonstances moins favorables, comme, par exemple, lorsque l'on veut emplanter d'un cépage éloigné de plusieurs lieues, ou lorsque les froids, survenant tout-à-coup, empêchent tout remuement de terre. On est alors dans l'usage de réunir les chapons en faisceaux plus ou moins gros, et de les plonger par leur grosse extrémité dans l'eau. Cette méthode a des inconvénients; lorsqu'ils restent trop longtemps dans l'eau, un grand nombre de ces chapons s'y pourrissent, et, lorsque le planteur n'y fait pas attention, il en résulte une perte considérable pour le propriétaire. On pourrait peut-être adopter une méthode plus rationelle. Un fait fort curieux, rapporté par Klobe, servira de preuve. Les nouveaux colons, au cap de Bonne-Espérance, avaient essayé en vain de propager la vigne, lorsqu'un Allemand s'avisa de passer au feu les extrémités des sarments qu'il plantait; pas un alors ne manqua (1). Il ne faut pas oublier que c'étaient des sarments pris à Vol-

(1) *Essai sur la Végétation*, par Aubert du Petit-Thouars.

nay. Pour faire renaître une rose fanée, il suffit d'en plonger la tige dans l'eau bouillante. Pourquoi n'emploierait-on pas ce moyen pour ranimer un sarment où l'action vitale serait presque anéantie (1)? Que de maux on s'épargnerait dans la suite en plantant des chapons dont on serait assuré de voir reprendre la majeure partie! Il est des cas où à peine le tiers entre en végétation. On est alors obligé d'y suppléer par des chevelées qu'on met à la place des chapons manquants, ce qui augmente du double les dépenses de plantation.

« Il faut mille brins de sarments ou chapons par ouvrée de vigne (4 ares 28 centiares), suivant la méthode des fosses. Dans certains endroits, on a soin que les chapons soient pourvus d'une crossette taillée sur le bois de l'année précédente; mais généralement on se contente de prendre un brin de sarment. Quelques propriétaires, pour obtenir une plus prompte jouissance, font planter du tiers au quart de plants garnis de racines appelées dans le pays *chevolées* ou *chevelées*. Le plus souvent on garde cette ressource pour remplacer les chapons qui ne reprennent pas.

« Les chapons sont enfoncés dans la terre jusqu'au fond de la fosse; ils ne sont pas plantés droits, mais couchés légèrement et de telle sorte que l'extrémité repose contre la partie supérieure de la fosse, fichés peu profondément dans la terre solide. On jette de la terre par-dessus, on le garnit bien, puis on le redresse, en lui faisant faire un angle presque aigu. Alors on l'enveloppe de terre que l'on presse doucement avec les pieds. Chaque plant est placé à quinze ou dix-huit pouces l'un de l'autre, suivant la qualité du terrain, et dans le sens des lignes. On rabat la vive-arête des fosses qui sert à en combler le fond, et l'on forme alors de grandes rigoles dont le chapon occupe la partie la plus basse; ce qui est d'un grand avantage, puisque, par sa position, il tend sans cesse à se terrer de plus en plus.

« La seconde méthode de planter la vigne semble plus expéditive, et cependant la préparation du sol exige beaucoup plus de soin et un temps plus long; elle porte le nom de plantation au *fichet*. On commence l'opération par un défoncement profond du terrain; comme c'est surtout dans la plaine qu'on a recours à cette méthode, on ne craint pas de défoncer la terre jusqu'à deux pieds; car on y trouve la terre végétale à une plus grande profondeur. On se sert pour ce travail de la bêche des jardiniers ou d'une pioche très-large, et l'on conçoit facilement qu'il doit être fort long et très-pénible. Quand cette opération préliminaire est terminée, on tire au cordeau des lignes droites; et le planteur, armé d'une cheville en fer de quatre pieds de longueur, traversée dans son milieu par une verge en fer, l'enfonce avec le pied dans la terre. Le trou qu'il fait est aussitôt rempli par le brin de sarment, qu'il fixe encore en

(1) En plongeant une plante dans l'eau bouillante, on facilite la dilatation des vaisseaux nourriciers; en laissant la plante dans cette même eau refroidie, elle se ravive et reprend sa fraîcheur. (*Mémoires de Vogel.*)

tassant la terre tout autour avec le pied. Les plants ne sont qu'à onze ou douze pouces les uns des autres.

« Cette dernière méthode offre des avantages et des inconvénients. Les avantages se trouvent dans un développement plus rapide du plant, puisque l'on remarque que, dès la troisième année, il donne des raisins; la culture en est plus facile, l'eau de la pluie s'absorbe avec facilité, et on ne craint pas de voir les chapons enfouis dans la terre, comme cela arrive trop souvent, après de violents orages, lorsque la vigne est plantée dans des fosses. Enfin, le propriétaire obtient une prompte jouissance de sa mise de fonds.

« Les inconvénients de cette méthode sont assez graves pour empêcher qu'elle ne soit constamment employée. D'abord elle est beaucoup plus dispendieuse que celle des fosses; la vigne est plantée moins solidement en terre; il est presque impossible de faire des provins, chose si importante pour nos vignes, que, sans le renouvellement annuel d'un dixième environ des ceps, elles se détériorent et périssent; enfin, le plant jette moins de racines, et par conséquent il est d'une courte durée; car, peu d'années après sa plantation, la vigne est presque usée, et on est obligé de l'arracher. Tant d'inconvénients réduisent presque à rien les bénéfices qu'on peut retirer d'une prompte jouissance et d'une quantité de vin toujours supérieure, dans les premières années, à celle qu'on retire d'une vigne plantée dans les fosses. La force, la longue durée de celle-ci compensent assurément les avantages momentanés de la première.

« Je ne parlerai pas ici de la manière de planter dans les différents vignobles de l'Auxois et du Châtillonnais ; je pense en avoir fait connaître suffisamment les divers procédés, sans être obligé de me répéter ici. Les méthodes que je viens d'indiquer sont en quelque sorte propres à la bonne côte et aux terrains de la plaine, soit de l'arrondissement de Beaune, soit de celui de Dijon. Cependant je ferai encore cette remarque, qui différencie essentiellement le mode de planter : c'est que, dans ces deux arrondissements, on ne met qu'un seul chapon dans une fosse, et que, dans les deux autres, on fait la fosse plus large et on en met deux ; c'est qu'on se sert, dans les deux premiers, pour planter, de brins de sarment qu'on vient de couper sur le cep, tandis que, dans les deux autres, on ne plante qu'avec des chapons qui ont deux ou trois ans de pépinière, ou des marcottes vulgairement appelées chevelées.

« L'époque de la plantation est ordinairement du 15 novembre au 25 décembre, avant les fortes gelées ; cependant on peut encore le faire jusqu'en février; on croit que, passé ce temps, la plante réussirait mal ; je suis, au contraire, bien convaincu que l'on peut planter tant que la sève n'est pas en mouvement.

« On laisse le brin de sarment qu'on a planté dans toute sa longueur; il passe l'hiver, et, à la fin d'avril ou au commencement de mai, on le taille, ayant soin de ne laisser que deux yeux ou bourgeons. Il reçoit, comme la vigne, trois labours, et en outre on le pioche aussitôt après les vendanges pour le butter en quelque sorte et détruire toutes les plantes parasites qui pourraient s'y trouver.

« A la troisième feuille, on commence à apercevoir quelques raisins suspendus aux plants les plus vigoureux ; mais ce n'est qu'à la quatrième feuille qu'on garnit d'échalas la jeune plante, et, si la vigne est bien reprise, le fruit paie les paisseaux. Ce n'est qu'à la cinquième année que l'on obtient des produits avantageux. A la huitième, une vigne est dans toute sa force, et, quand elle est de bon plant et bien cultivée, les produits sont abondants.

« Une vigne confiée à un vigneron intelligent et soigneux pourrait toujours durer, si le sol en est bon. Il est des cantons dans les premiers climats de Volnay, de Pommard, de Beaune, etc., dont les plantations datent de temps immémorial. Pour obtenir cet heureux résultat, il faut que les vignes ne soient jamais négligées; il faut aussi que l'on fasse chaque année des provins en proportion des pertes de ceps que les vignes éprouvent soit par l'intempérie des saisons, soit par leur vétusté, soit même par la dégénération que leur fait subir une culture mal entendue. Il convient encore de couvrir de temps en temps de terre nouvelle les parties de la vigne qui semblent appauvries.

« Pour rendre ce travail aussi complet qu'il doit être, je ne puis passer sous silence les dépenses qu'occasionne la plantation d'une ouvrée de vigne par les deux méthodes. La comparaison que l'on pourra en faire en établira mieux les avantages et les inconvénients.

Plantation en fosses.

1° Creusement des fosses.	5 fr.	» c.
2° Mille chapons.	5	»
3° Plantation des chapons.	3	»
4° Culture pendant quatre ans.	24	»
5° Première mise d'échalas.	7	50
	44 fr.	50 c.

Plantation par défoncement.

1° Défoncement des terres.	20 fr.	» c.
2° Douze cents chapons.	6	»
3° Plantation des chapons.	1	50
4° Culture pendant trois ans.	18	»
5° Première mise d'échalas.	8	50
	54 fr.	»

« Il n'y a que dix francs de différence entre les deux procédés, et celui en faveur duquel elle se trouve est cependant le moins avantageux, puisque, par le procédé de défoncement, à la troisième année on obtient des produits que l'on

n'a souvent pas par l'autre méthode même à la cinquième année. Quoique l'une soit plus favorable que l'autre, il n'est pas toujours possible de la pratiquer à volonté. La nature du terrain est ordinairement ce qui force à employer celle-là même que l'on voudrait ne pas mettre en usage. »

La culture d'une vigne existante se fait de trois manières différentes : très-exceptionnellement en prenant des ouvriers différents pour les différents travaux, presque toujours en traitant à forfait pour chaque année avec un vigneron qui reçoit ou une part de la récolte ou une somme en argent. Le premier mode, qui autrefois a été très-fréquent, comme on peut s'en assurer en lisant tous les anciens règlements relatifs aux vignerons (voy. pages 16 et suiv.), est presque abandonné aujourd'hui, et ce n'est que pour signaler la trace encore existante d'une vieille coutume que je le mentionne ici. Les deux autres modes sont au contraire très-usités et se partagent presque également nos grands vignobles. Dans la côte de Nuits, presque tous les vignerons reçoivent du propriétaire un salaire fixe, quelle que soit la récolte. Ce salaire varie de 50 à 60 francs par journal. Dans la côte de Beaune, l'autre mode a prévalu, et alors c'est presque toujours à moitié que se fait le travail, c'est-à-dire que le vigneron partage la récolte avec le propriétaire. C'est une association dans laquelle le propriétaire apporte sa propriété et le vigneron son travail. Ce dernier est tenu de donner à la vigne tous les soins qu'elle réclame, de faire des transports de terre pendant l'hiver, de fournir la vigne d'échalas, de vendanger et de rendre le vin prêt à être mis en tonneaux. Dans certains climats donnant des vins supérieurs, le vigneron paie de plus la moitié des contributions, ou donne une pièce sur dix, sur douze ou sur treize au propriétaire.

Il s'établit souvent entre le propriétaire et le vigneron des rapports durables, et il n'est pas rare de trouver des vignes cultivées pendant plusieurs générations par une même famille.

Le partage de la récolte paraît le mode le moins avantageux au vigneron ; au moins on peut constater que les vignerons sont beaucoup plus à l'aise là où ils reçoivent un salaire en argent, et cela vient surtout de l'inconstance de la récolte, qui force souvent le vigneron à demander au propriétaire des avances dont il ne peut se libérer plus tard.

Pour le propriétaire, chacun de ces modes a ses avantages et ses inconvénients. La culture à moitié dispense de toute surveillance fatigante ; il est de l'intérêt du colon partiaire de soigner les vignes, de les provigner convenablement, etc., etc., en un mot de développer autant qu'il est possible un revenu qu'il doit partager. Dans l'autre cas, le propriétaire n'a jamais à faire d'avances ; la somme qu'il a à dépenser est préalablement déterminée ; mais il doit, d'un autre côté, s'occuper de tous les détails de la culture, et, s'il ne voit pas par lui-même, il est rare que le revenu ne s'en ressente pas d'une manière importante.

La culture de nos vignes, pour les bons vignobles, est basée sur les principes suivants :

Disposer les plants de manière à utiliser toute la lumière et toute la chaleur solaires;

Ne rien laisser produire au sol qui puisse enlever une partie des sucs utiles à la vigne;

Eloigner tout ce qui pourrait être une cause permanente d'humidité ou d'ombre;

Ne faire usage que des amendements et des engrais qui ne nuisent pas à la qualité de la récolte;

Ne renouveler la vigne, soit par des fosses, des provins ou de nouveaux plants, que dans la proportion strictement exigée pour le bon entretien du vignoble.

Appliquant ces différents principes à tous les cas particuliers présentés par la culture, le vigneron a soin d'enlever dans les vignes de premier ordre tout arbre, tout arbuste, toute autre plante. Ce n'est qu'exceptionnellement et çà et là, dans nos bons climats, qu'on rencontre quelques pêchers ou quelques groseilliers. Dans les vignes plus communes, au contraire, il y a un nombre considérable de poiriers, d'abricotiers, de cerisiers, de noyers, de groseilliers, etc. On y cultive aussi l'ail, l'échalotte, l'asperge, le haricot, etc.

Les plants sont le plus nombreux et disséminés le plus régulièrement possible. Chacun d'eux n'offre qu'une ou deux tiges, et on ne laisse développer au moment de la végétation que les bourgeons qui portent le raisin. En général, il y a de 20,000 à 25,000 ceps par hectare; quelquefois il en existe jusqu'à 30,000. Chaque cep est élevé jusqu'à 20, 30 ou 50 centimètres de terre et est soutenu par un échalas particulier. A ce sujet, il n'est pas sans intérêt de noter que, depuis un demi-siècle, la fabrication de ces échalas a complétement changé. Aujourd'hui, en effet, on ne fait plus guère usage que d'échalas provenant des troncs de chêne les plus sains et les plus droits, fendus en un nombre plus ou moins considérable de fragments; l'usage des échalas ou paisseaux provenant de baguettes de saule, de chêne, etc., a presque disparu, et avec raison, ces derniers durant à peine moitié de ceux qui proviennent du *cœur de chêne*. C'est en 1805 que paraît avoir commencé le premier emploi des échalas de bois fendu. Pour cette année, MM. Tourton et Ravel achetèrent de beaux bois de chêne dont ils firent des échalas destinés au Clos Vougeot. Alors le paquet ou *javelle* de ces échalas coûtait, frais de transport compris, 50 ou 60 centimes. En 1806, quelques adjudicataires des coupes des bois de l'Etat essayèrent d'en fabriquer un petit nombre; ils ne purent les vendre. En 1807, MM. Weter et Bard, de Beaune, adjudicataires de la haute forêt, réussirent à en placer quelques-uns. MM. Viénot, de Premeaux, essayèrent avec quelques autres les nouveaux échalas dans leurs vignobles. On avait alors la plus grande peine à décider les propriétaires et les vignerons à user de ces nouveaux produits, et pourtant on ne choisissait pour cet usage que les bois les plus parfaits; sur 37 à 38 hectares de beaux bois, on n'en faisait guère plus de 450 à 500 javelles, tandis qu'aujourd'hui certains marchands en font jusqu'à 700 et 800 javelles par hectare.

On les vendait alors, et pendant les vingt années suivantes, de 80 à 90 centimes la javelle. Cette fabrication languit pendant longtemps encore, et ce ne fut qu'à partir de 1838 que les nouveaux échalas prirent faveur et finirent par remplacer les anciens (1).

Le paquet ou javelle d'échalas contient cinquante échalas d'une longueur de 1 mètre 50 centimètres. Le demi-cent de javelles se vend, selon le prix du bois, de 25 à 40 francs.

Quelques personnes ont essayé, depuis quelques années, de remplacer l'usage des échalas par des fils de fer fixés à de hautes pierres ou à des poteaux de bois, et tendus ou non au moyen de *raidisseurs*. Parmi les personnes qui expérimentent en grand ce nouveau mode, qui n'est qu'une exception dans la Côte-d'Or, je signalerai surtout M. Pillot, conseiller à la Cour de Dijon, et M. Marion, banquier à Dijon. En faisant usage de ces fils de fer, ou bien on modifie complétement la culture existante, en établissant la vigne en cordons le long des fils, ou on se contente d'attacher les rameaux à la place où ils rencontrent les fils de fer.

Parmi tous les autres détails de la culture de la vigne, il en est un qui a une importance capitale et sur lequel je dois m'arrêter d'une manière spéciale : c'est celle des engrais. Toute matière animale apportée dans une vigne altère d'une manière importante, même lorsqu'elle est employée à dose modérée, la qualité des vins de premier ordre. Si cette nature d'engrais est apportée en quantité plus considérable, elle peut ôter toute qualité à la récolte et compromettre la conservation, et on sera surpris de ne recueillir que des vins de troisième classe dans les climats les plus renommés. Aussi doit-on proscrire tout emploi d'engrais semblables et se borner à l'usage de ceux qui, suffisant pour conserver à la vigne une vigueur nécessaire, laissent à la récolte tout son bouquet, toute sa chaleur, et lui assurent une conservation facile. Parmi ces engrais, presque tous ceux qui ont une origine végétale peuvent être utilisés. Mais c'est le marc de raisin, connu dans la Côte-d'Or sous le nom de *genne,* qui occupe le premier rang ; les détritus de feuilles, de branches, les cendres de sarments, etc., sont aussi éminemment utiles. On a proposé de broyer les sarments provenant de la taille dans des moulins à tan et de les employer comme engrais. Cela serait une des meilleures et des plus importantes innovations qu'on pût faire. Malheureusement la réalisation en est peu probable, en raison de ce que le bois de la vigne est, pour beaucoup de parties de la Côte-d'Or, presque le seul moyen de chauffage employé par les vignerons.

Les amendements n'ont pas une importance moindre que les engrais. Toutes les fois qu'on peut introduire dans une vigne des terres *prises dans de bonnes*

---

(1) Je dois ces intéressants détails sur l'origine d'une coutume qui a exercé une grande influence sur la culture de notre vignoble à M. Rousseau, commis chargé spécialement de l'exploitation des bois de MM. Magnin père et fils, maîtres de forges à Brazey-en-Plaine.

conditions, et provenant surtout des pelouses qui en tant de lieux couvrent les sommets dénudés de nos collines, on fait une des meilleures opérations possibles. Il y a même parfois nécessité à renouveler le sol épuisé de quelques grands climats, et nous avons vu que c'est en agissant ainsi que le prince de Conti avait fait d'une partie de la *Romanée* un cru d'une si haute valeur.

Mais, quels que soient les moyens mis en usage, il est un fait qui ne doit jamais être oublié, et qui, pour nos climats, paraît avoir la valeur d'un axiome : c'est que la quantité de la récolte est, au-delà de certaine limite, en raison inverse de la qualité. Il y a pour chaque climat une proportion qu'on ne peut dépasser et au-delà de laquelle la qualité diminue nécessairement. Cette limite est loin d'être la même pour tous les crus. Il est même certains climats de premier ordre, tels que les excellents climats de Vosne, dont le rendement est bien au-dessus des vignes d'une qualité bien inférieure ; mais pour chaque cru il y a, je le répète, une limite que le propriétaire intelligent se gardera bien de franchir. Aussi limitera-t-il le nombre des recouchages ou provins de manière à ce que chaque cep soit seulement renouvelé tous les dix, douze ou quatorze ans ; il ne donnera que la quantité d'engrais nécessaire, ne multipliera les ceps que dans une proportion donnée, etc., etc.

Voici, sous deux formes différentes, le détail des opérations nécessitées dans la Côte-d'Or pour la culture de la vigne. J'ai choisi à dessein deux points situés à peu près au centre de notre vignoble. Je dois la première note à M. Groffier, de Morey ; la seconde émane de la direction de la culture du Clos de Vougeot.

Manière de cultiver la Vigne à Chambolle et Morey.

Janvier. — Dans ce mois il ne faut rien toucher au bois de la vigne. Les hommes s'occupent seulement à remonter des terres dans les endroits faibles.

Février. — Dans ce mois, si les temps sont doux, on peut faire des provins ; mais les meilleurs sont en mars et avril.

Mars. — Tout ce mois est consacré aux provins et à la taille.

Avril. — C'est dans ce mois que l'on commence à donner le premier coup de binage et à planter les échalas ; pendant les temps contraires, on continue d'achever les provins.

Mai. — Dans ce mois on doit terminer les provins, au 15 au plus tard ; après quoi on s'occupe à ôter les faux jets, qui sont nuisibles, ôtant la force aux principales tailles. Plus tôt ce travail est fait, meilleur il est, afin de ne pas endommager le bois. Si ce mois est favorable, on commence à donner le second coup de binage et à attacher la vigne aux paisseaux.

Ces deux ouvrages doivent être faits le plus tôt possible, pour donner de la force à la vigne et la préserver de la perte occasionnée par les grands vents. Ce

coup de binage demande à être exécuté par un temps sec, surtout indispensable dans les terrains marneux.

Juin. — Le travail d'*écoulage* se continue, ainsi que le second binage, et doit se terminer au 15.

Pendant la fin du mois on recommence le troisième binage, et les femmes s'occupent à attacher pour la seconde fois les vignes les plus fortes.

Juillet. — Continuation du troisième binage et *écoulage* du second coup, qui doivent être terminés dans ce mois.

Août. — Dans ce mois on doit seulement veiller à ce que les vignes soient bien propres, c'est-à-dire bien. *désherbées*, et s'assurer qu'il n'y a point de ceps détachés, point de paisseaux déplantés, par ces deux motifs : que ce qui toucherait la terre pourrirait, et que les raisins qui seraient au soleil seraient brûlés.

Septembre. — Joindre deux ou trois paisseaux ensemble pour soutenir les ceps et donner de l'air et du soleil aux raisins. On ne doit faire ce travail que quand les raisins commencent à varier; plus tôt, on s'exposerait à les faire brûler. On doit aussi marquer les bons plants et couper les mauvais du 10 au 20; c'est l'époque des bonnes qualités de vin, si l'on peut vendanger.

Octobre. — Dépaisselage de la vigne. Dans ce mois il fait bon porter des engrais dans les endroits faibles; les réparations que l'on fait alors sont très-bonnes.

Novembre. — Plantation de la vigne et suite des réparations, conduire la genne, porter des terres, etc. On peut, au commencement de ce mois, donner un quatrième coup aux vignes chargées d'herbes, mais par de beaux temps secs et sans gelée; aussitôt que les gelées blanches commencent, arrêter ce travail.

Décembre. — Pour tout ouvrage, dans ce mois, on ne peut faire que des transports de terre. On ne doit rien toucher au bois de la vigne.

La taille de la vigne avant l'hiver est contraire; on ôte seulement les faux jets.

Culture de la Vigne au Clos de Vougeot.

Immédiatement après vendange, les échalas seront arrachés, aiguisés et mis en tas.

Labours. — Il en sera donné quatre, savoir :

Le premier, immédiatement après que les échalas auront été arrachés;

Le second, après la taille, à la fin de février ou au commencement de mars; ces deux labours, de bas en haut, seront donnés le plus profondément possible; par ce moyen, les ceps seront mieux rehaussés, la vigne plus parfaitement plantée, et elle restera mieux en place;

Le troisième labour sera donné à la mi-juin, suivant que la saison sera plus ou moins précoce;

Et enfin le quatrième après la moisson. Ces deux labours seront donnés, comme on le pratique habituellement, de haut en bas.

Nettoyage. — Le nettoyage consiste à ôter tous les chicots, brindilles et faux jets des ceps ; à réduire à une seule saillie ou branche de l'année ceux qui ne sont destinés ni à être provignés ni à fournir des greffes, et enfin à ne laisser à ces derniers que des saillies saines et vigoureuses, et de préférence les plus basses, à la longueur desquelles on ne doit rien retrancher.

Provins. — Les provins étant les régénérateurs de la vigne, on ne saurait donner trop de soins à les bien faire. Le premier de tous est de s'assurer de la qualité du plant que l'on désire propager. Pour y parvenir, chaque vigneron, quelques jours avant les vendanges, doit parcourir les vignes qu'il cultive et marquer tous les ceps dont les raisins sont de bonne qualité, d'une belle forme, et promettent d'arriver à une parfaite maturité ; ce qu'il fera en attachant un brin de chanvre ou de paille au pied de chacun d'eux.

On peut commencer à faire les provins immédiatement après le premier labour ; il convient qu'ils soient faits à la fin de mars.

Ils ne seront composés que de deux ou trois ceps ayant chacun deux ou trois saillies; le nombre de celles-ci ne devra jamais excéder six ni être au-dessous de trois.

Il sera fait vingt provins par ouvrée, ou cent soixante par journal. Les vignerons qui, sans y être autorisés, excéderont ce nombre, ne seront payés que sur le pied de vingt. Comme cependant il peut y avoir des vignes auxquelles il soit nécessaire d'en faire une plus grande quantité, lorsque cela arrivera, le vigneron en préviendra le régisseur, qui, après vérification, lui indiquera la quantité qu'il devra en faire.

Tout le travail relatif aux provins sera fait en saison convenable, jamais par le grand froid, non plus que pendant la pluie, mais un jour ou deux après, suivant qu'elle aura été plus ou moins considérable, la terre, en général, ne devant être remuée qu'autant qu'elle peut facilement s'ameublir.

Greffage. — On doit greffer dans le courant du mois de mars. Trois motifs se réunissent pour introduire l'usage de la greffe dans le Clos : le premier, pour remplacer le raisin blanc par du rouge là où ce dernier domine d'une manière prépondérante ; le second, pour substituer le blanc au rouge dans le cas contraire ; et le troisième, pour faire disparaître, tant en blanc qu'en rouge, les ceps de mauvais plant qui peuvent être disséminés dans le Clos.

Taille de la vigne. — La taille de la vigne, qui a ordinairement lieu dans le courant du mois de février, est une opération intéressante et à laquelle on ne saurait donner trop d'attention.

Planter et lier. — Immédiatement après le second labour, c'est-à-dire au commencement d'avril, on doit planter les échalas et y lier les ceps.

Ebourgeonnement ou *évasivage.* — Cette opération consiste uniquement à ôter les bourgeons qui ont poussé sur le vieux bois ; elle doit précéder de deux ou trois jours la donnée du troisième labour.

Accolage. — Après le troisième labour, on liera les nouveaux jets ou saillies aux échalas, sans en rien ôter.

Relèvement. — Lorsque les raisins commenceront à varier ou changer de couleur, on relèvera les échalas tombés, et, après en avoir réuni deux ou trois ensemble en forme de faisceau, on prendra l'extrémité des saillies des ceps correspondants, qu'on relèvera et liera à l'extrémité des échalas avec du menu chanvre ou de la paille, sans les tordre.

Sarclage. — Les vignes seront sarclées à la main toutes les fois qu'elles en auront besoin, et particulièrement avant chaque labour.

Vendanges. — Les vignerons donneront leurs soins à ce que les raisins de plantes, les verts et les pourris, s'il y en a, soient laissés aux ceps, attendu qu'ils ne doivent point concourir à la composition des vins du Clos; et enfin, le dernier jour sera employé à vendanger les verts, les pourris et les plantes, c'est-à-dire les jeunes ceps, ainsi que les raisins qui auraient pu échapper à la recherche des jours précédents.

Encouragement. — Les vignerons auront 5 francs par pièce de vin remplie au 30 novembre, c'est-à-dire que, si à cette époque la quantité de vin récolté est de cent pièces, il leur sera donné 500 francs; chaque vigneron aura droit à cette somme proportionnellement à la quantité de journaux de vigne qu'il aura cultivés.

Mauvais temps. — Le temps, lorsque les vignerons sont au travail, pouvant changer d'un moment à l'autre et de beau qu'il était devenir pluvieux, froid et contraire aux travaux de la vigne, le chef, lorsque cela arrivera, est chargé d'en prévenir les vignerons au son de la cloche, lesquels, lorsqu'ils l'entendront sonner, devront discontinuer leurs travaux et se retirer.

Toutes les fois qu'ils trouveront les portes du Clos fermées, ce sera pour eux un indice qu'ils ne doivent pas y entrer. Le commis, en conséquence, doit, tous les jours où il fait bon travailler, aller ouvrir les portes du Clos à la pointe du jour, et les fermer le soir, à la tombée de la nuit.

Maladies de la Vigne.

Peut-être devrait-on considérer comme maladies de la vigne toutes les modifications nuisibles apportées à la végétation de la plante par des insectes, par un sol ou des circonstances atmosphériques défavorables.

En agissant ainsi, on éloignerait, il est vrai, le mot *maladie de la vigne* de son acception la plus générale; mais on serait plus évidemment dans le vrai, et on aurait de plus le grand avantage de réunir sous le même mot tout ce qui est nuisible à la vigne. On pourrait alors classer toutes les maladies de la vigne en quatre groupes bien distincts.

On aurait :

Les maladies résultant des conditions atmosphériques;

Les maladies causées par un sol impropre à une végétation parfaite;

Les maladies causées par les insectes;

Les maladies causées par les végétaux parasites.

Malgré les quelques objections qu'on peut faire à cette classification, je l'adopterai néanmoins comme permettant de donner au récit plus d'ensemble et de clarté.

Maladies résultant de conditions atmosphériques défavorables. — En toute saison la vigne peut souffrir d'une manière grave si elle est soumise à des conditions d'humidité ou de température trop éloignées de celles que demande sa végétation. En hiver, un froid humide de plus de 12 degrés a souvent pour effet de faire éclater les plus vieux troncs de vigne, de les fendre jusqu'à la moelle, dans une longueur souvent considérable, et d'en amener la dessiccation. Un froid plus sec a beaucoup moins d'action; mais, alors même qu'il ne donne pas lieu à des résultats visibles, il a quelquefois pour effet de rendre le bois moins apte à la végétation du printemps qui suit, de le dessécher pour ainsi dire, et, lorsque les jeunes bourgeons commencent à pousser, de donner des tiges jaunies et moins robustes que d'ordinaire. Si le froid est sans action sur la tige, il peut ou détruire le bourgeon seul, ou anéantir à la fois le *bourgeon* ou les *faux bourgeons.* C'est ce qu'on désigne sous le nom de bourres cuites. Dans ces cas, on a depuis longtemps remarqué que les faux bourgeons, quoique pouvant produire de fortes tiges, portaient rarement du raisin, et que le bourgeon né sur le vieux bois en offrait plus exceptionnellement encore.

De tous les modes par lesquels le froid peut agir sur la vigne, le verglas est, sans contredit, le plus dangereux. Lorsque le cep est recouvert de neige, il peut, au contraire, braver toutes les intempéries.

Depuis le moment où la vigne entre en végétation jusqu'à l'hiver, si la température reste basse et si les pluies froides sont fréquentes, on peut être certain que la tige de la plante sera faible, que les feuilles jauniront, et que, si ces fâcheuses conditions durent longtemps, les bourgeons et le bois de l'année suivante seront aqueux, très-sujets à l'*échamplure* et peu disposés à donner de bons raisins.

Avant la fleur, de semblables circonstances font souvent avorter les raisins; pendant la fleur, elles s'opposent à la fécondation et font *couler* tous les grains. Plus tard, elles donnent à la partie foliacée de la plante un développement excessif aux dépens du fruit. Quelque temps avant la vendange, elles disposent le raisin à l'égrenage et à la pourriture. Pendant la récolte, elles ôtent toute la qualité au vin.

Des variations brusques dans la température produisent sur la vigne une maladie analogue à la cloque des autres végétaux, et qu'on connaît vulgairement sous le nom d'*ortiage*.

La brûlure de la feuille, connue sous le nom de *rougeot* ou de *rouget*, et celle du raisin, est une maladie très-fréquente, mais qui prend très-rarement un caractère de généralité suffisant pour la rendre alarmante.

Lorsque la maturité du raisin se fait très-tardivement et atteint les jours froids, ou lorsque les premières gelées d'automne devancent l'époque ordinaire de leur apparition, les feuilles des vignes se détachent de la tige, et en quelques jours les raisins restent seuls suspendus au cep. Il y a alors nécessité de récolter aussi promptement que possible des raisins qui ne peuvent que perdre beaucoup à un retard prolongé.

La grêle détruit souvent en Bourgogne la totalité de la récolte de quelques climats. Rarement, néanmoins, les désastres qu'elle cause sont assez généraux pour avoir une importance sur l'ensemble de la production. Cela tient à ce que les orages qui nous l'apportent suivent ou une direction tout-à-fait transversale à la zone qui produit nos bons vins, ou au moins une direction qui se rapproche beaucoup de celle-là. Dans les lieux frappés par le fléau, et alors même que la grêle n'a atteint qu'un nombre moins considérable de grappes, elle a néanmoins une influence pernicieuse et sur la récolte à venir et sur la récolte présente. Toute qualité du vin est perdue, pour peu que quelques grumes aient été frappées. Alors, en effet, la cicatrice qui se fait sur le grain renferme un principe amer qui se dissout dans la cuve, et une maturité parfaite est presque impossible. Souvent la tige frappée, mal nourrie par des feuilles plus ou moins déchirées, répare difficilement ses meurtrissures, et le bois qui doit servir à la taille est loin d'avoir toutes les qualités convenables.

Les vents violents ne sont pas non plus sans inconvénient pour nos cultures de vigne. Ils brisent les jeunes pousses avant qu'on ait eu le temps de les fixer aux échalas, et, dans quelques cas, cette cause a produit d'importants dommages.

Maladies causées par un sol impropre. — Dans les climats de premier ordre, ces maladies sont presque inconnues. Là, la végétation, si elle est bien conduite par le vigneron, n'a presque rien à redouter, et la vigne y est pour ainsi dire éternelle. Il est loin d'en être de même dans les lieux où le sol est ou trop humide, ou trop riche en engrais, ou difficilement perméable, etc. Dans tous ces cas, la vigne, après avoir prospéré un temps plus ou moins long selon l'intensité du mal, devient jaune et languissante, et elle ne tarde pas à mourir. Le moyen de guérir ces maladies consiste à en supprimer la cause par des drainages, des défoncements, etc., etc.

On a parlé depuis quelque temps d'une maladie désignée par les vignerons sous le nom de *maladie frisée*, dont on a distingué plusieurs variétés plus ou moins graves qui paraissent dépendre de la même cause. Je n'ai observé cette maladie, caractérisée surtout par une langueur remarquable du cep et par un état de contracture et de poli tout particulier de la feuille, que dans des vignes de plants communs.

Je serais tenté d'appeler du nom de maladie le défaut de qualité que présentent les vins récoltés dans les vignes placées dans de telles conditions. On serait d'autant plus fondé à soutenir cette opinion, qu'alors même que ces vignes ne paraissent pas malades, elles donnent des vins très-sujets eux-mêmes à toutes sortes de maladies, se conservant mal, etc., etc.

Maladies causées par les insectes. — Les dégâts causés dans les vignes par les insectes sont de deux natures. En attaquant ou détruisant les bourgeons, les feuilles et les raisins, ces animaux diminuent souvent dans une énorme proportion la récolte existante; mais, en altérant ces organes ou les autres parties indispensables à la végétation, comme la racine ou la tige, ils arrêtent les sources de la nutrition de la plante, et, au bout d'un temps plus ou moins long, ils détruisent le cep ou le rendent tellement languissant, qu'il devient improductif.

Le nombre des insectes qui vivent sur les divers organes de la vigne est considérable, et on serait effrayé du nombre d'ennemis auxquels doit échapper ce précieux végétal si on en faisait la longue nomenclature. Heureusement, il n'en est qu'un petit nombre qui se sont multipliés en assez grande quantité pour être véritablement nuisibles. Ce sont : les *hannetons,* la *pyrale,* les *teignes,* les *attelabes,* les *eumolpes.*

A l'état d'insecte parfait, le *hanneton* préfère les feuilles de beaucoup d'arbres à celles de la vigne, et, en raison de ce fait, il ne cause pas d'aussi grands ravages à nos vignobles qu'on pourrait le craindre. Néanmoins, il détruit encore un assez grand nombre de feuilles pour pouvoir être un ennemi dangereux. Mais c'est surtout à l'état de larve qu'il attaque les racines, les ronge de manière à en enlever toute l'écorce. Alors il est excessivement nuisible, et doit être poursuivi avec ardeur. Aussi se hâte-t-on de découvrir une racine qu'on soupçonne attaquée, afin de tuer le *ver blanc.* On désigne aussi cette larve sous le nom de *man,* de *cotteret,* de *cotterot,* de *keutria* ou *cotria.* Le seul moyen de faire aux hannetons une chasse sérieuse, c'est de les recueillir quand ils dorment sur les feuilles de la vigne ou des arbres voisins et de les écraser. On a de tout temps employé ce moyen en Bourgogne, et de temps à autre l'autorité en a ordonné l'usage simultané dans tout le vignoble.

La *pyrale de la vigne* devient assez souvent un véritable fléau pour nos vignes. A l'état de larve, ce papillon attaque les jeunes bourgeons, enveloppe de filaments de soie les raisins et les feuilles et amène l'avortement de presque toutes les jeunes tiges. Le moyen de destruction qui aurait donné les meilleurs résultats paraît avoir été les lotions d'eau bouillante sur les ceps pendant l'hiver.

On a conseillé d'allumer des feux dans les vignes, ou de recourir à l'emploi de l'eau de chaux, de l'eau de savon, d'une solution de sulfure de chaux, du soufre sublimé, etc., etc. Il est très-probable que toutes les fois qu'il s'agit,

dans les anciennes ordonnances contre les insectes qui détruisent les vignes, des *vers* (*vermes*), il est question des teignes et de la pyrale.

Les diverses espèces de teignes, dont les plus dangereuses sont la teigne de la grappe et celle du grain, ont toujours été pratiquement confondues avec la pyrale, et on met contre elles en usage les mêmes moyens de destruction.

L'*attelabe de la vigne,* connue par nos vignerons sous le nom d'*urebère, uribère, uribec, urbec, urbar, uribar, ullebar, beemar,* est facilement reconnaissable à sa forme analogue à celle des *charançons* et à sa teinte du plus beau vert ou du bleu le plus éclatant. Il attaque les bourgeons, les feuilles et les fruits. Cet insecte dépose ses œufs dans une feuille de vigne enroulée avec un art admirable. C'est le moment employé pour le détruire. On recueille avec soin toutes les feuilles présentant ce caractère, et on les brûle. C'est le moyen employé par nos ancêtres depuis de longues années.

L'*eumolpe de la vigne,* ou *écrivain, gribouri,* doit être mis au nombre des ennemis les plus terribles du vigneron. C'est sur le jeune bourgeon qu'il exerce ses ravages. En été, il trace sur les feuilles des lignes irrégulières qui, dans quelques cas, ont une analogie assez grande avec une écriture; d'où lui vient son nom vulgaire. Petit, d'une couleur brun fauve et d'une agilité merveilleuse, l'écrivain se laisse tomber aussitôt qu'on approche du cep sur lequel il est, et, en quelques instants, il s'est blotti parmi les petites mottes de terre de manière à être introuvable. Le meilleur moyen de le détruire est pourtant d'approcher doucement de chaque cep et de frapper sur le pied, après avoir placé sous les branches différents appareils; les plus ingénieux sont en forme d'entonnoir évasé et ont à leur centre un petit flacon où roulent les insectes (voir, pour tout ce qui est relatif aux insectes, page 31 et suivantes).

Maladies causées par les végétaux parasites. — Souvent les feuilles de la vigne offrent à la face supérieure des bosselures plus ou moins nombreuses correspondant à des dépressions de la face inférieure, dans lesquelles on trouve des productions pileuses de couleur rougeâtre. Les botanistes ont désigné cette production sous le nom d'*erineum,* et en ont fait un champignon parasite. Nos vignerons le connaissent sous le nom de *rouille,* et l'attribuent aux variations brusques de température. Il ne paraît pas que cette altération de la feuille ait jamais causé beaucoup de dommages.

On a signalé parmi les fongus l'*isaire,* comme détruisant les ceps dans les sols où il se développe.

La maladie dont on a le plus parlé dans ces derniers temps, celle qui serait le résultat du développement excessif d'un champignon du genre *oïdium,* l'*oïdium Tuckeri,* n'a fait jusqu'à présent que peu de ravages dans nos plants fins. On en a signalé l'existence dans presque tous les climats, mais sans dommage sensible. Les raisins blancs seuls ont été plus gravement atteints. Les vignobles de Puligny et de Meursault ont eu quelques parties assez cruellement attaquées.

De la Vendange.

Comme on peut en juger par les pages qui précèdent, la culture de la vigne exige à la fois un travail continu, fatigant et raisonné. Heureux pourtant le propriétaire et le vigneron qui ne sont pas trop souvent victimes des intempéries exceptionnelles! Pendant l'hiver on a à redouter les froids humides ou excessifs, qui désorganisent le bois et les bourgeons; au printemps, les gelées tardives détruisent les jeunes pousses, souvent même avant qu'elles soient sorties du bourgeon; c'est ce que l'on désigne sous le nom de *bourres cuites*. Plus tard, des pluies continuelles ou seulement des temps trop humides font avorter les fleurs, et les plus belles apparences de récolte disparaissent; on dit alors que le raisin a *coulé*. Un été pluvieux donne à la végétation des feuilles un développement excessif, et le raisin ne se nourrit qu'incomplétement. La grêle vient souvent encore anéantir la récolte présente et compromettre les récoltes futures. Enfin, si les semaines qui précèdent la maturité sont pluvieuses, si le jour de la vendange surtout est humide, la qualité du vin récolté est diminuée dans une proportion considérable. Ajoutons à tout cela que dans ces mauvaises années le bois de la vigne mûrit mal, qu'il est plus exposé à être atteint par les froids de l'hiver, enfin qu'il donne peu de raisins l'année suivante.

Puis viennent les maladies ordinaires de la vigne, les épidémies meurtrières, les ravages des animaux, des insectes, etc., etc.

Mille dangers menacent à chaque instant nos vignes, et ce n'est qu'au prix des soins les plus incessants, et au milieu d'inquiétudes sans cesse renaissantes, que le vigneron arrive enfin au jour où le raisin, récolté et conduit au pressoir, lui assure un salaire si chèrement acheté.

Aussi ce jour de la vendange a-t-il toujours été un jour de fête, et de tout temps le pouvoir municipal l'a-t-il considéré comme une véritable solennité (voir pages 23 et suiv.).

Il y a quelques années encore elles n'étaient, dans toute la Côte, commencées qu'après une autorisation expresse de l'autorité, qui, à cet effet, procédait de la manière suivante. Quinze jours à peu près avant l'époque présumée de la vendange, trois commissaires choisis pour chaque commune, l'un parmi les propriétaires étrangers, l'autre parmi les vignerons, et le troisième parmi les propriétaires résidants, étaient désignés pour faire une première visite dans les vignes. D'après leur avis on fixait le jour où une réunion générale devait avoir lieu. Alors les commissaires de chaque commune étaient convoqués aux chefs-lieux de canton. Santenay, Chassagne, Puligny, Meursault, Monthelie, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny, Pernant et Aloxe se réunissaient à Beaune; Comblanchien, Premeaux, Nuits, Vosne, Vougeot, Flagey, à Nuits; Chambolle,

Morey, Gevrey, Brochon, Fixin, Fixey et Couchey, à Gevrey; Marsannay, Chenôve, Dijon, etc., à Dijon. Dans chacune de ces assemblées on fixait, à la majorité des suffrages et après des discussions souvent très-vives, le jour définitif où la vendange devait commencer et l'ordre dans lequel chaque climat devait être placé. Alors le résultat des délibérations était transmis au maire, qui publiait un arrêté conforme, connu sous le nom de ban de vendange.

Depuis 1832 pour Dijon, et quelques années plus tard pour un grand nombre de communes de la Côte, le ban a été supprimé, et aujourd'hui chacun vendange à sa guise et est seul juge du jour qu'il doit choisir. Les uns récoltent un peu plus tôt, les autres un peu plus tard, selon leurs désirs ou leurs besoins. Les uns pensent qu'il vaut mieux récolter *un peu vert*, c'est-à-dire au moment où le raisin arrive à la maturité, et donnent pour raison que le vin se garde mieux, a plus de bouquet; les autres soutiennent qu'il est préférable d'attendre une maturité plus complète, parce qu'alors le vin est plus coloré, plus moelleux et se fait plus vite. M. le docteur Morelot a conseillé avec raison de choisir, autant que faire se peut, le moment précis de la maturité, et de ne pas s'inquiéter s'il reste çà et là dans la vigne quelques grappes un peu moins mûres. M. de Vergnette-Lamothe a étudié ce sujet avec le plus grand soin et a exprimé le même avis.

Des recherches multipliées lui ont fait reconnaître que le raisin trop mûr renferme un principe de fermentation putride qui paraît être la cause de la plupart des maladies que subit le vin. Pour peu que ce principe se développe dans une partie du moût, il se multiplie de lui-même avec une telle intensité, qu'il peut envahir des masses considérables de matières non altérées. Le moût du raisin qui n'est point encore arrivé à cette maturité exagérée contient, au contraire, un excès de sels acides qui contribuent pour une large part à la conservation du vin. Enfin, plus le raisin est mûr, surtout les années où l'automne a été chaud et sec, plus il renferme de matières sucrées, et conséquemment plus il y aura d'alcool dans le vin. Ce résultat, que bien des personnes peuvent croire très-désirable, est loin d'être une qualité pour nos vins de Bourgogne. On sait en effet que, lorsque l'alcool dépasse certaines proportions, tout bouquet disparaît. C'est la raison pour laquelle cet arome si recherché n'existe dans aucun des vins du Midi, et c'est ce qui fait que les vins dans lesquels on a introduit du sucre perdent cette précieuse qualité, et, tout en devenant assez agréables à boire, descendent, par suite de cette absence de bouquet, au rang des vins de deuxième ou troisième ordre.

En résumé, pour que le vin de Bourgogne puisse être parfait, c'est-à-dire riche à la fois de couleur, de feu, de bouquet, il faut que l'alcool n'y soit que dans une proportion donnée et que l'acide tartrique y existe en grande quantité. Or, pour qu'il en soit ainsi, il faut non-seulement ne pas y introduire du sucre, mais il faut, comme on voit, se garder même de laisser les principes sucrés se produire en quantité trop grande par une maturité exagérée.

A plusieurs siècles de distance la théorie et la pratique se sont rencontrées sous ce rapport, et ce que je dis aujourd'hui, nos ancêtres ne l'avaient-ils pas consacré depuis longtemps dans le vieux proverbe : *Vin vert, riche Bourgogne?*

Les caractères qui annoncent la maturité du raisin sont :

La coloration du pepin, qui, de vert clair qu'il était d'abord, prend une teinte très-foncée, presque brune.

La même modification de couleur se rencontre dans le pédicelle de chaque grume.

La grume est presque transparente, d'une belle teinte foncée pour les raisins noirs, d'une nuance jaunâtre pour les raisins blancs. Elle se détache facilement de son pédicelle, après lequel il reste des vaisseaux vivement colorés. La seconde pression fait sortir le liquide du parenchyme; la pellicule est mince, et, si on l'écrase entre les doigts, il en sort une matière colorante d'un rouge assez prononcé.

On n'est pas toujours libre d'attendre que le raisin présente tous ces caractères. Les pinots ne peuvent, sans de graves inconvénients, supporter les gelées d'automne, et, dans les années où la maturité se fait lentement, on est souvent obligé de vendanger un peu tôt pour n'être pas atteint par ces gelées.

C'est ainsi qu'on est souvent contraint de faire la récolte parce que la presque totalité des feuilles a été atteinte et qu'elles sont tombées. Alors le raisin ne peut que perdre en restant sur le cep, et on se hâte de le recueillir. Une saison trop pluvieuse, en faisant pourrir les grumes, force souvent aussi à une récolte prématurée.

« Aux jours de vendange, dit M. le docteur Morelot, on voit descendre par troupes nombreuses, des montagnes du Morvan et de l'Auxois, pour la côte depuis Santenay jusqu'à Aloxe, des vendangeurs de tout âge et de tout sexe, qui arrivent de dix, douze et même quinze lieues pour jouir du plaisir de manger des raisins en abondance et sous l'appât de gagner quelque argent. Du côté de Nuits et de Dijon, les vendangeurs arrivent de la plaine, où en général on ne cultive que peu de vignes, et des villages des arrières-côtes : ceux-ci sont tous vignerons, et viennent en vendange parce qu'elle se fait beaucoup plus tard dans leur pays. Ces derniers sont bien préférés; on les paie même davantage, parce qu'ils connaissent la vigne, soignent les paisseaux, travaillent avec plus d'assiduité et mangent moins de raisins.

« Dans les bonnes années, les vendangeurs trouvent tous à s'occuper pendant une semaine; ce temps écoulé, chacun commence à regagner son village.

« Le vigneron soigneux prend autant de vendangeurs qu'il peut pour cueillir tous ses raisins le même jour, ou du moins pour remplir une cuve. Quelques propriétaires ne veulent pas que l'on entre dans leurs vignes avant le lever du soleil, afin que le raisin ne soit pas imbibé des humidités de la nuit; c'est le plus

petit nombre : on se hâte de profiter du travail de ses ouvriers, et on regarde comme une perte le retard que l'on met à les utiliser.

« Cette pratique, qui peut être bonne quand il s'agit du vin rouge, ne convient pas quand il s'agit de vins blancs et de vins mousseux. On doit cueillir, dans ces deux cas, les raisins dans la rosée et même quand il fait du brouillard; le vin n'en est que plus limpide, se dépouille mieux. On a même fait en Champagne un calcul sur cet objet, et l'on a trouvé que l'on faisait un bénéfice d'un vingt-sixième et même d'un vingt-cinquième en vendangeant par la rosée ou le brouillard. C'est un avis dont nos propriétaires doivent profiter.

« Quand les vendangeurs sont introduits dans une vigne, on les dispose sur une même ligne, et chacun coupe devant soi, à l'aide d'une petite serpe ou d'un couteau, tous les raisins qui se présentent : on appelle cela *suivre son ordon.* D'une main ils coupent le raisin qu'ils tiennent de l'autre, afin de ne jamais les égrener. On recommande, dans les années où le raisin est très-mûr, de placer sous le cep le petit panier, afin de recevoir les grains qui se détachent d'eux-mêmes et qui sont les meilleurs; malgré toutes les recommandations et une grande surveillance, la plupart de ces vendangeurs sont si peu attentifs, qu'il se perd sous les ceps une grande quantité de ces bons grains.

« Lorsque les petits paniers sont remplis, un des hommes de la troupe, qui porte le nom de *vide-paniers*, se détache, vient, prend la corbeille pleine et va la vider dans d'autres grands paniers placés de distance en distance dans l'intérieur; par derrière les vendangeurs, la femme du vigneron ou une personne de confiance se promène en surveillant le travail, ramassant les raisins qui ont échappé aux vendangeurs, et empêchant, autant que possible, les gourmands d'en manger une trop grande quantité.

« Quand les grands paniers sont remplis, les porte-paniers les chargent sur leurs épaules et les portent jusqu'à l'endroit où peut aborder une voiture sur laquelle est placé un grand vase ovale nommé *balonge;* on y vide les raisins contenus dans les paniers (1). Les *balonges* contiennent ordinairement une vingtaine de paniers, un peu plus ou un peu moins; et, comme un panier plein de raisins fait la huitième partie d'une pièce, on amène à toutes les charges environ deux pièces et demie de vin au pressoir : on nomme ainsi la halle où sont placés le pressoir proprement dit, les cuves, les rondeaux et tous vases propres à la fabrication du vin.

« Dans les villages de Santenay, Chassagne, Saint-Aubin, etc., la vendange, au lieu d'être mise dans des paniers, est versée dans des hottes que portent des hommes qui ne font que ce travail. Ceux-ci vident leurs hottes dans des tonneaux défoncés qui sont placés en bas de la vigne, et avec de petites hies ils

---

(1) Dans les côtes de Nuits et de Dijon, les paniers sont appelés *benatons*, du mot banneton. Il en faut trois pour faire deux paniers des environs de Beaune.

pressurent les raisins, qui sont ensuite vidés dans les balonges. Cette méthode a peut-être l'avantage de hâter la fermentation dans la cuve; mais elle a l'inconvénient de faire perdre une assez grande quantité de vin en le charriant au pressoir, ce qui arrive à la moindre secousse, ou de n'emmener qu'une demi-charge, ce qui est préjudiciable dans l'un ou l'autre cas. Mais c'est l'usage, et il serait impossible de décider le vigneron à user d'un autre moyen.

« Le travail des vendangeurs est interrompu par deux repas qui se donnent, l'un dès le matin, souvent avant d'aller à la vigne, et le second entre une heure et deux de l'après-midi. Ces repas, modèles de la frugalité lacédémonienne, consistent, le premier, en un plat de haricots ou de pommes de terre assaisonnées avec un peu de lait, et un morceau de pain très-grossier; le second, en une frottée d'ail faite sur la croûte du même pain, saupoudrée d'un peu de sel. L'exiguité de ces repas est corrigée par les raisins que l'on mange en abondance; aussi grand nombre de vignerons, ayant reconnu que c'était une économie très-mal entendue que de donner de si chétifs repas, puisque les vendangeurs sont en quelque sorte forcés, pour y suppléer, de manger beaucoup de raisins, commencent à mieux les nourrir, et s'en trouvent bien; leurs ouvriers travaillent avec plus d'ardeur et mangent moins de raisins. On s'imagine que c'est peu de chose que le plus ou le moins de raisins avalés, on se trompe : si l'on veut calculer ce que cinquante ou soixante vendangeurs peuvent en engloutir, on verra que le calcul peut s'élever fort haut, et l'on pourrait même assurer que leurs journées en sont souvent plus que triplées.

« Quand la balonge est arrivée à la halle du pressoir, on place la charrette de manière à pouvoir en extraire commodément les raisins et à les jeter sans perte dans la cuve destinée à les recevoir. Cette opération se fait au moyen d'un instrument de fer à trois dents d'environ dix pouces, dont la queue coudée tient à un manche très-court : à l'aide de ce trident, nommé *grappe,* on remplit un petit baquet de bois de sapin, appelé *sapine,* qui se vide dans la cuve jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans la balonge; on la ramène à la vigne, où on l'emplit de nouveau, jusqu'à ce que la vendange soit terminée. »

Le prix moyen de la journée de vendangeur est, pour toute la Côte, de 1 fr. 25 c. à 1 fr. 50 c. par homme, de 75 c. à 1 fr. 25 c. par femme; les enfants ont 25 c. en moins. Le porte-paniers a de 1 fr. 50 c. à 2 fr.

Confection du Vin.

Pour les vins blancs, le pressurage se fait immédiatement, et le moût est renfermé aussitôt dans les tonneaux. De la sorte, tout le travail de la fermentation se passe pour ces vins sans qu'il y ait d'action de la grappe, de la pellicule ni du pepin.

Il est remarquable que ces vins sont plus riches en alcool et en sels acides

que les autres, et qu'ils ne sont sujets à presque aucune des maladies qui atteignent les vins cuvés.

Pour les vins rouges, la vendange est réunie dans des cuves placées ellesmêmes dans des salles plus ou moins vastes, souvent très-élevées, qu'on désigne sous le nom de cuveries. Souvent ces cuveries sont construites avec peu de soin. Dans le plus grand nombre il n'y a pas de plafond; les portes sont mal jointes, et la température développée par la fermentation suffit à peine pour élever la température de l'intérieur de la cuverie au-dessus de celle de l'air extérieur. C'est là une mauvaise méthode qu'on a, avec raison, condamnée au Congrès des vignerons.

Les cuves sont construites en bois et presque toujours rondes. On trouve pourtant encore quelques anciennes cuves carrées, dont les douves sont extrêmement épaisses. La contenance des cuves varie de 15 à 50 hectolitres. Celles qu'on fabrique maintenant, et presque toutes les anciennes dont on remplace les cercles, sont maintenues par des cercles en fer. Cette modification a été jugée comme défavorable, en ce que l'épaisseur du bois de la cuve se trouve alors réellement diminuée, et que, de plus, le fer, beaucoup plus conducteur du calorique que le bois, lui ayant été substitué, il en résulte que le moût conserve moins facilement sa température. Avec des cuves très-épaisses, enveloppées de cercles énormes, on comprend qu'on ait pu négliger les conditions nécessaires à une bonne cuverie. Mais aujourd'hui qu'on diminue l'épaisseur des douves et qu'on supprime les cercles de bois, on comprendra davantage de jour en jour l'utilité d'une cuverie où l'air extérieur n'ait pas un trop facile accès.

Les cuves ont en général la forme d'un cône tronqué à base inférieure. Souvent on pose sur la vendange un couvercle mobile.

On emplit ordinairement une même cuve avec la récolte d'une même journée, sans autre soin que d'écraser grossièrement les raisins.

Quelques heures après le moment où la cuve a été remplie, la fermentation commence en général à se manifester. Elle est d'autant plus lente que le raisin a été récolté par un temps plus humide et plus froid, et que la température de la cuverie est plus basse. Si le moût reste au-dessous de 17 à 18 degrés centigrades, elle s'opère lentement et imparfaitement. Si, au contraire, la température est supérieure à ce chiffre, elle marche rapidement et peut être terminée en trois ou quatre jours. Dans quelques cas exceptionnels, la température de la cuve en fermentation s'est élevée jusqu'à 37 degrés centigrades.

Aussitôt que la fermentation est commencée, les grappes et les pellicules séparées, ainsi que les raisins entiers, se réunissent à la partie supérieure du moût et forment une masse plus ou moins élevée qu'on désigne sous le nom de *chapeau*. On est souvent dans l'obligation de refouler ce chapeau de manière à empêcher qu'il ne se dessèche et ne se moisisse, ou ne devienne acide. Un défaut de soins, dans ce cas, peut amener la perte complète de tout le vin contenu dans la cuve. Lorsqu'on s'aperçoit que le chapeau a passé à l'aigre, il n'y a

qu'un parti à prendre : c'est d'enlever avec soin toute la partie altérée et de la rejeter.

Lorsque la fermentation a considérablement diminué et qu'elle est sur le point de s'arrêter, on procède à une opération qu'on connaît sous le nom de *foulage*. Un ou deux hommes entrent complétement nus dans la cuve, écrasent toutes les grumes encore intactes, font descendre dans les parties inférieures de la cuve tout le chapeau, et le mélangent aussi exactement que possible avec le moût. Cette opération a pour résultat de redonner à la fermentation une nouvelle activité. Quelques heures suffisent néanmoins pour qu'elle retombe au point où elle était d'abord arrivée, et pour qu'il soit temps de décuver et de presser.

Il existe deux manières de décuver : la première, la plus anciennement employée, se fait comme il suit : Un homme entre dans la cuve, y puise le vin, qui se filtre grossièrement à travers un panier enfoncé au milieu du chapeau, et le transvase, par-dessus le jable, sur une bavette en tôle qui le dirige dans une balonge. Ce produit est le vin de goutte ou *surmoût*. Quand on a ainsi tiré tout ce qu'on a pu puiser avec la sapine, plusieurs ouvriers font la chaîne, et la genne est portée sur le mâtis du pressoir. Dans beaucoup de domaines on a substitué à cette première méthode l'emploi de siphons en ferblanc, qui, munis d'une claie enfoncée dans le chapeau, soutirent de la cuve presque tout le vin qui y est contenu, et l'usage de *bierres* en bois fort longues, au milieu desquelles les *sapines* glissent rapidement, sans qu'il y ait en outre à craindre aucune perte de parties liquides. Le marc est, par ce procédé, très-promptement porté sur le mâtis. Les personnes qui se servent du pèse-moût pour déterminer le moment le plus favorable au décuvage ont l'habitude de tirer le vin quand il s'élève au zéro de leur instrument. Mais, comme les gleuco-œnomètres ou les palais des dégustateurs sont, en général, des guides fort peu comparables, il en résulte que presque toutes les cuvées présentent un degré de cuvage différent.

Dans les pressoirs les plus répandus, on réunit sur le mâtis toute la genne en une sorte de tronçon pyramidal fort peu élevé et à base rectangulaire : c'est ce qu'on appelle faire le *sac*. On le recouvre de planches contiguës, sur lesquelles on pose trois ou cinq rangs de madriers dits *marres*. Sur le dernier rang est placé, perpendiculairement à sa direction, un fort plateau dit *coyard*, sur lequel la vis du pressoir agit au moyen de la pièce de bois qui est suspendue à sa tête, et dont la direction est maintenue par des colonnes. Par l'intermédiaire de grues, de tours et de rouages divers, deux hommes au moins, six au plus, font descendre la vis ; et comme, d'après la construction de cet appareil de pression, elle agit entre deux points fixes, qui sont le mâtis et l'écrou, ils exercent une action plus ou moins forte sur le sac. Cette première opération se nomme *abléger*. Ordinairement le vin qui en provient est réuni au surmoût. Une heure après ce premier travail, on enlève toutes les pièces qui recouvrent le marc, on en coupe les parties latérales, qui sont réunies à la masse, puis on remet en

place toutes les pièces de charpente dont j'ai parlé plus haut, et on soumet une seconde fois le sac à un nouveau pressurage. Le vin qui en découle est dit vin de première *serrée*. A trois heures d'intervalle, on pratique encore, et toujours par le même mode d'action, deux autres pressurages qui donnent les vins de la seconde et troisième serrée. Le sac laisse suinter, dans la nuit qui suit ces diverses opérations, un vin peu coloré, souvent éventé et à saveur très-austère. Ce produit est le dernier *vin* de presse.

Le vin est porté dans les tonneaux au fur et à mesure qu'il est tiré de la cuve ou du sac. Le surmoût étant ordinairement les trois quarts du produit total, on laisse chaque futaille en vidange d'un quart de sa contenance, afin d'égaliser plus tard les qualités de chaque pièce au moyen des divers vins de presse.

La fermentation, qui n'avait pas été entièrement terminée dans la cuve, se continue plus ou moins longtemps dans le tonneau. Aussi a-t-on soin de laisser les premiers jours la bonde complétement ouverte, et de remplacer chaque jour la petite quantité de vin qui est rejetée en dehors du tonneau; puis, lorsque tout mouvement semble arrêté, on couvre cette bonde avec une feuille de vigne maintenue au moyen d'une poignée de sable fin ou de cendres, et ce n'est que lorsqu'on est bien sûr qu'il n'y a plus aucun dégagement de gaz qu'on ferme définitivement le tonneau.

Alors le vin est laissé parfaitement tranquille pendant cinq à six mois, et c'est alors seulement qu'on le sépare avec soin du dépôt souvent très-abondant qui s'est fait dans chaque tonneau pour le transvaser en de nouveaux fûts. On appelle cette opération *soutirage*. Ce soutirage se fait de trois manières : à la sapine, au siphon ou au boyau. Les deux derniers ont le grand avantage de ne mettre que le moins possible le vin au contact de l'air, et sont préférés. Nos vignerons et tonneliers assurent qu'il y a des inconvénients graves à exécuter cette opération pendant un temps pluvieux et par le vent du sud, et choisissent autant que possible un jour où le ciel est pur et où le vent du nord souffle légèrement.

Quelques propriétaires et vignerons procèdent alors à un premier *collage*. On donne ce nom à une opération qui consiste à mélanger au vin une substance soluble qui, par l'action produite sur elle par les différents principes du vin, devient insoluble, et, en se déposant au fond du vase, entraîne avec elle toutes les matières en suspension. Quand on colle après le soutirage fait en mars, on laisse en général le vin sur colle jusqu'en juin ou juillet, époque où on procède à un nouveau soutirage.

Chaque année on soutire avec les mêmes précautions, et, quel qu'ait été le nombre des collages antérieurs, on ne manque jamais de coller à nouveau quand le vin doit être mis en bouteilles.

Les substances les plus employées pour le collage des vins sont le blanc d'œuf et la colle de Flandre. Pour les vins blancs, on préfère à juste titre la colle de poissons.

La dose de blancs est en général de cinq par tonneau. On mêle le tout à un demi-verre d'eau, on bat avec soin, puis on introduit dans le tonneau, en agitant de manière à répandre l'albumine dans toute la masse.

Pour la colle de Flandre, la dose est en général d'une once. On la fait fondre à l'eau bouillante, puis on la mêle avec un ou deux litres de vin, et on introduit le tout dans le tonneau. Ce collage passe pour fatiguer beaucoup plus le vin que le précédent, et ne doit pas être employé pour les vins vieux et délicats.

Il va sans dire que nos vins doivent être remplis avec le plus grand soin au fur et à mesure que l'évaporation diminue la quantité contenue dans le tonneau. Beaucoup de propriétaires remplissent leurs vins rouges avec des vins blancs de même climat, et assurent s'en trouver fort bien. Il est important de remplir avec des vins de même âge et de même qualité, et ce n'est que lorsqu'il n'est pas possible de faire autrement qu'il faut se résigner à mélanger des vins d'années et de climats différents. Nos ancêtres recommandaient, en pareil cas, de remplir le tonneau en y introduisant des cailloux siliceux bien lavés, et n'hésitaient pas à mettre dans un fût moins volumineux plutôt que de remplir un bon vin avec du vin d'un autre âge.

Nos vins provenant des bons climats, récoltés par un beau ciel et soignés comme je viens de l'exposer, ne sont presque sujets à aucune maladie ; leur transport se fait avec la plus grande facilité, et leur conservation est telle, que j'ai pu boire il y a un an, à Gevrey, du chambertin récolté en 1785, et qui possédait encore presque toutes les qualités de cet excellent vin. Une bouteille provenant de la récolte de 1803 fut, le même jour, trouvée *délicieuse*.

Je terminerai ce chapitre par un tableau indiquant les principes constituants des vins de la Côte-d'Or.

Analyses relatives à la densité et aux quantités d'alcool, de tannin, de matières colorantes et de sels contenus dans les Vins de la Côte-d'Or, par M. DELARUE.

ANNÉES des RÉCOLTES.	NOMS des COMMUNES ET DES CLIMATS.	NOMS des PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS.	DENSITÉ DU VIN, l'eau pesant 1,000.	ALCOOL pour CENT.	TANNIN CONTENU dans 100 grammes DE VIN.	MATIÈRES COLORANTES existant dans 100 grammes DE CHAQUE VIN. COULEUR bleue.	COULEUR jaune.	Total.	SELS ORGANIQUES. BITARTRATES de FER.	BITARTRATES de POTASSE et alumine.	TOTAL des SELS organiques	SELS INORGANIQUES. Phosphate, chlorure et sulfate.	TOTAL général des SELS.
					milligr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.
1839	Gevrey (Chambertin). . . .	De Merméty, à Dijon.	940	12,46	105	0,042	0,021	0,063	0,028	0,306	0,334	0,380	0,694
1842	Beaune (Clos de la Mousse).	André, à Beaune.	935	13,96	99	0,054	0,027	0,081	0,031	0,344	0,375	0,340	0,615
1825	Vougeot (le Clos).	Ouvrard, à Gilly	925	13,66	55	0,029	0,020	0,049	0,031	0,300	0,331	0,324	0,655
1842	Vougeot (le Clos).	Id.	952	14,02	90	0,054	0,027	0,081	0,030	0,278	0,308	0,332	0,640
1841	Vougeot (le Clos).	Id.	963	12,24	92	0,051	0,025	0,076	0,031	0,270	0,301	0,326	0,627
1842	Volnay (Cailleret).	Dumesnil, à Volnay	971	12,91	68	0,054	0,030	0,084	0,038	0,302	0,340	0,316	0,656
1842	Volnay (Rougiottes).	Id.	952	13,27	71	0,052	0,028	0,080	0,025	0,274	0,299	0,312	0,611
1842	Volnay (Chevret)	Id.	960	14,73	69	0,050	0,028	0,078	0,026	0,300	0,326	0,320	0,646
1842	Volnay (Champans).	Id.	925	13,30	73	0,047	0,028	0,075	0,026	0,302	0,328	0,318	0,646
1842	Beaune (les Grèves).	Poulet-Denuys, à Beaune. . .	940	13,30	75	0,053	0,031	0,084	0,025	0,274	0,299	0,330	0,629
1834	Gevrey (Chambertin). . . .	Léjéas, à Dijon.	920	14,08	95	0,053	0,031	0,084	0,021	0,302	0,323	0,340	0,663
1833	Vosne (Romanée).	Le C[te] Liger-Belair, à Vosne.	931	14,66	65	0,055	0,035	0,090	0,021	0,272	0,293	0,330	0,623
1834	Vosne (Tâche).	Id.	971	12,13	76	0,046	0,031	0,077	0,032	0,300	0,332	0,326	0,658
1842	Vosne (Tâche)	Id.	939	14,19	76	0,051	0,021	0,072	0,032	0,262	0,294	0,334	0,628
1842	Aloxe (Corton)	Ouvrard, à Gilly	977	13,90	110	0,058	0,036	0,094	0,039	0,302	0,311	0,342	0,653
1842	Nuits (Saint-Georges). . . .	Marey (Félix), à Nuits . . .	951	13,98	99	0,058	0,035	0,093	0,039	0,302	0,341	0,338	0,679
1842	Vosne (Richebourg)	Frantin, à Dijon	970	13,75	62	0,056	0,021	0,077	0,031	0,260	0,291	0,336	0,627
1842	Santenay (Bouzerand). . . .	Poulet-Denuys, à Beaune . .	»	12,95	98	0,054	0,038	0,092	0,030	0,252	0,282	0,342	0,624

Densité. — La densité a été prise au moyen d'un œnomètre, puis d'un flacon à *densité* (les pesées faites à la balance d'essai, sensible à moins d'un demi-milligramme). Le résultat indiqué est la moyenne des deux opérations répétées quatre fois, à la température ramenée à 15° cent.

Alcool. — La recherche de l'*alcool* a été faite au moyen de l'alambic d'essai de Gay-Lussac, et le liquide obtenu pesé à l'alcoomètre centésimal, à la température de 15° cent.

Le tannin a été déterminé, comme l'indique M. Fauré, au moyen d'une solution de gélatine préparée dans des proportions telles que 100 grammes de cette solution précipitaient exactement 1 gramme de tannin dissous dans 100 grammes d'eau distillée.

Matière colorante. — Les principes qui constituent la matière colorante ont été recherchés par une solution de chlore titrée de manière que 100 grammes de cette liqueur décolorent exactement 100 grammes de solution de sulfate d'indigo, contenant 2 grammes de cette fécule colorante.

Bouquet. — Nous avons dit que le bouquet du vin, que M. Fauré confond avec l'arome, n'était qu'un éther, c'est-à-dire le résultat de l'action d'un ou de plusieurs acides sur l'alcool; qu'ainsi il ne préexiste pas dans le vin; qu'il ne peut être que le résultat de la réaction des principes de ce liquide les uns sur les autres. Partageant entièrement l'opinion de notre confrère de Bordeaux, nous ne pourrons le confondre avec l'éther œnantique de MM. Liebig et Pelouze, qui n'est qu'une huile volatile qu'on obtient par la distillation des lies de vin. Ce corps, comme le dit M. Fauré, n'a *aucune* analogie, *aucune* connexité *avec le parfum* qui donne aux vins du Médoc cette suavité qu'aucun autre vin ne peut égaler. Ici notre savant confrère semble oublier que les vins de la Côte-d'Or ne sont principalement remarquables que par leur bouquet, qu'on ne trouve pas même dans les vins du Médoc. Cependant je dois dire qu'un vin *Lafitte* de 1786, et que nous dégustâmes en mai 1845, approchait beaucoup, par son bouquet, de celui des vins de Nuits; cependant on ne pouvait s'y méprendre.

Un mot encore. Le bouquet ne préexiste pas, avons-nous dit, dans le raisin : mangez un raisin du Clos Vougeot, et buvez un verre du vin que ce raisin aura produit : le premier ne vous donnera par sa saveur aucune idée du bouquet du second.

L'arome, au contraire, préexiste dans le raisin. Mangez un muscat, buvez un verre du vin qu'il aura produit : vous aurez toujours la même saveur, c'est-à-dire la même sensation.

Dans le petit nombre de vins de la Gironde que nous avons dégustés, nous déclarons sans passion, sans esprit de rivalité, que nous n'avons découvert rien d'analogue au bouquet de nos vins, pas plus, nous devons le dire, que la saveur

qu'aurait produite dans ces vins le liquide vendu à Bordeaux, dans la pharmacie J.-B. Lacotte, sous le nom de sève du Médoc, dont nous avons voulu faire l'essai.

OEnanthine. — On sera sans doute surpris de ne pas voir figurer dans nos tableaux la quantité de ce principe auquel M. Fauré attribue l'onctuosité, et qu'on ne trouve seulement, selon lui, que dans les vins du Haut-Médoc. Peut-être, tout en nous conformant strictement aux préceptes posés dans la brochure du chimiste de Bordeaux, avons-nous mal opéré; mais le fait est que nous avons trouvé ce principe en abondance dans tous nos vins, même dans ceux de médiocre qualité. Aussi, nous rangeant à l'opinion de M. Filhol, de Toulouse, *nous préférons ne point donner de chiffres que de présenter des résultats selon nous incertains, et que des expériences ultérieures, faites par de meilleurs procédés, pourraient facilement anéantir;* mais nous désirons vivement que les chimistes nos grands maîtres daignent nous éclairer sur des questions aussi importantes pour l'industrie vinicole que celles *des bouquets*, de l'œnanthine.

Acides. — La recherche des acides libres contenus dans nos vins, et dont M. Fauré n'a pas donné les quantités dans son travail, ce qui me paraît cependant d'une haute importance, a été déterminée par une solution de potasse à l'alcool au dixième. Ne pouvant donner la quantité de chacun des acides, nous les avons pris en masse, et pour cela nous avons seulement indiqué la quantité en grammes de la solution alcaline nécessaire à leur saturation complète.

Sels organiques et inorganiques. — M. Fauré attribuant la réputation médicale dont jouissent les vins de la Gironde à la présence d'un sel de fer, nous avons cru devoir rechercher si nos vins de Bourgogne ne contenaient pas aussi *ce précieux arcane* : nous l'avons trouvé, en moins grande quantité il est vrai, mais enfin il est impossible de révoquer en doute son existence.

Bitartrate de potasse. — La quantité de ce sel a été déterminée par l'acide azotique titré, en opérant comme pour les essais de potasse.

Sulfate de potasse. — La liqueur provenant de l'opération précédente a été acidulée par l'acide azotique, puis traitée avec un léger excès d'azotate de baryte : le précipité blanc obtenu, traité avec les soins indiqués, a donné le poids de l'acide sulfurique, et par conséquent celui du sulfate de potasse.

Chlorure de sodium ou *de potassium.* — Le liquide, traité par l'azotate de baryte, a été filtré : le précipité lavé, les deux lavages réunis ont été traités par l'azotate d'argent en excès; le précipité blanc caillebоté, insoluble dans un excès d'acide, et soluble dans l'ammoniaque (chlorure d'argent), a été lavé, séché, et a donné par son poids celui du chlore, et par conséquent celui du chlorure sodique ou potassique.

Phosphate d'alumine. — Les liqueurs acides et les eaux de lavages provenant des opérations précédentes ont été traitées par le chlorure de sodium et le sulfate de soude, pour en précipiter la faible quantité d'argent et de baryte qu'elles pouvaient contenir; on a versé dans le produit filtré et clair un excès d'ammoniaque qui a déterminé un précipité floconneux, translucide, lent à se déposer : ce précipité, lavé et égoutté, avait l'aspect gélatineux, soluble dans les acides faibles ou dans les carbonates alcalins, et formait, avec l'azotate d'argent, un précipité jaune serin, qui se dissolvait dans un léger excès d'acide azotique, et se reproduisait par la saturation de cet acide par l'ammoniaque; enfin, chauffé à une très-forte chaleur, il se ramollissait et se vitrifiait.

Tartrate de fer et d'alumine. — Le résidu charbonneux resté sur le filtre de la première opération a été placé dans un creuset platine, et incinéré de manière à ce que tout le charbon fût détruit. Après le refroidissement, on a traité par l'acide hydrochlorique étendu. Cet agent, à l'aide d'une douce chaleur, a tout dissous. Le solutum, évaporé à consistance pâteuse, a été repris par l'eau distillée bouillante, qui a dissous tout ce magma sans laisser de résidu; l'ammoniaque y a déterminé un précipité gélatineux composé d'alumine et de protoxyde de fer.

On a séparé la première par la potasse caustique, qui a laissé l'oxyde de fer.

Tartrate de chaux. — La liqueur, dont on avait séparé l'alumine et le fer joints aux eaux de lavage, a été traitée par un excès d'oxalate d'ammoniaque, qui a donné un oxalate de chaux dont les proportions ont été facilement déterminées.

Observations générales sur les causes qui donnent leurs précieuses qualités à nos grands Vins.

Il résulte évidemment des considérations auxquelles j'ai été conduit par la description de nos cépages, par l'étude du sol et du sous-sol de nos grands vignobles, par l'examen de leur position géographique, de leur hauteur absolue ou relative, et par l'observation des circonstances climatériques qui agissent sur eux, que les causes de la supériorité de nos vins sont multiples. C'est à un concours de circonstances nombreuses, tenant à la fois à tout ce qui, de près ou de loin, a une action sur la vigne, que nous devons ces qualités exceptionnelles qui distinguent nos vins de tous les vins du monde.

En réfléchissant à l'importance de chacune d'elles, en les voyant toutes nécessaires, indispensables, on comprend de suite combien se trompent chaque jour les personnes qui croient, par une simple transplantation de nos plants de

pinots, obtenir des vins semblables aux nôtres. Il est vraiment impossible qu'un concours identique de circonstances aussi diverses puisse se reproduire ailleurs, et on peut, sans crainte d'être jamais démenti par les faits, affirmer qu'en aucun lieu ne pourront exister des vignobles donnant des vins susceptibles d'être confondus avec ceux de nos grands crus. On pourra obtenir en d'autres lieux de bons vins, mais notre vignoble aura toujours ses précieuses qualités spéciales, qu'il n'est donné à personne d'obtenir ailleurs. Nous possédons donc une mine à la fois unique et inépuisable, et, quoi qu'on puisse faire, le monde sera toujours notre tributaire si nous savons l'exploiter avec intelligence. Cette source féconde ne peut diminuer ou périr que par nous.

Envisagées à un autre point de vue, les causes qui produisent dans nos vins cette perfection tant célébrée sont de deux sortes : les unes, inhérentes au sol, au climat ou à la position géographique, sont de celles sur lesquelles l'intelligence humaine n'a qu'une action presque insignifiante; les autres, au contraire, résultant de la nature du cépage, de la culture de la vigne, de la fabrication du vin, de sa conservation, etc., dépendent presque en entier du propriétaire, et leur importance est telle, qu'elles doivent être appréciées à l'égal des premières.

Pour les premières, l'homme est tout entier soumis à la nature ; il doit attendre patiemment qu'elle lui accorde ses faveurs, et dans les meilleures parties de la Côte-d'Or il lui faut souvent, pendant de longues années, souffrir de rudes épreuves avant que le jour de la récompense ne soit venu. Jetez un coup-d'œil sur le tableau que j'ai publié page 65, et vous n'y trouverez pas sans étonnement que ce merveilleux climat de Saint-Georges n'a donné des vins parfaits que neuf fois depuis le commencement de ce siècle : 1802, 1811, 1819, 1822, 1825, 1834, 1842, 1846, 1854, sont les années d'or de la Côte-d'Or. Voyez combien elles sont rares, combien le propriétaire et le vigneron ont dû trouver longues les neuf années de 1825 à 1834, et combien devraient être payés à un haut prix des trésors si longtemps attendus. Peut-être pourrait-on ajouter aux années que je viens de signaler 1803, 1806, 1815, ce qui ferait en tout douze années pour plus d'un demi-siècle.

Ainsi, ces circonstances de sol, de sous-sol, d'exposition, de cépage, de culture, d'humidité, etc., etc., si rares dans le monde entier, qu'on compte les pays où se récoltent des grands vins à bouquet, si rares dans notre France, un des plus riches pays sous ce rapport, qu'on y compte à peine quelques départements où on puisse en obtenir, sont une rareté même dans la Côte-d'Or, où quelques climats ont seuls ce glorieux privilége. Eh bien ! dans ces riches climats ce n'est encore qu'exceptionnellement, à de rares intervalles, qu'il en découle ces vins précieux dont un verre devrait souvent être payé au prix de l'or.

Mais c'est en vain que vous serez possesseurs des climats célèbres de Montrachet, de Corton, de Chambertin, etc.; si la culture ne vient pas en aide à la nature,

vous n'obtiendrez que des vins presque médiocres. Si, oublieux de l'avenir, vous forcez par des excès d'engrais le sol à vous donner dans un court espace de temps des récoltes excessives, non-seulement votre vin sera indigne du nom qu'il porte, mais encore, pour de longues années, vous aurez empoisonné le sol, si je puis m'exprimer ainsi, et il faudra dix ans de patience pour que le vin produit dans ce lieu ait repris sa perfection première. On ne sait pas assez généralement combien il importe d'éviter l'abondance de la récolte plutôt que de la rechercher. La plus simple pratique dans ce but a un résultat déplorable; c'est ainsi qu'il suffit d'augmenter dans de trop fortes proportions les jeunes plants ou provins pour changer la nature du vin. Aussi, dans les anciens baux, voyons-nous souvent déterminer d'une manière exacte le nombre des provins qui seront faits chaque année, et est-il encore d'usage, dans beaucoup de grands crus, de faire un choix des raisins produits par les vieux ceps, si on veut avoir un vin tout-à-fait supérieur.

Il va sans dire que l'introduction de toute matière étrangère, et notamment du sucre dans le vin, avant ou après la fermentation, diminue la qualité des meilleurs crus au point de les ramener à n'être plus que des vins de troisième ordre, et que toute chance de conservation est détruite.

Pour être juste on devrait donc, pour tout vin, exiger : 1° le nom du climat; 2° le nom du propriétaire. Le vin de Bourgogne ne peut être obtenu dans toute sa perfection que par une intelligente culture, que par des soins où ne domine pas un amour exagéré d'un bénéfice rapide. Il faut à la fois une culture et un sol parfaits, et j'ajouterai que c'est ici surtout qu'il est juste de dire qu'il faut savoir et pouvoir attendre.

L'honneur de récolter un vin de premier ordre revient donc en grande partie au propriétaire qui a su se tenir en garde contre les faux calculs de l'égoïsme, et cet honneur est d'autant mieux mérité, que l'homme intelligent peut obtenir par sa seule culture, dans des terrains de deuxième ordre, des vins de beaucoup supérieurs à quelques-uns de ceux produits par les premiers climats, mais possédés par des gens qui s'inquiètent peu de l'avenir et compromettent, pour le bénéfice d'un jour, et la gloire acquise et les richesses futures.

La Côte-d'Or doit savoir gré à ceux qui conservent religieusement les vieilles traditions et perpétuent son antique réputation, et c'était pour moi un devoir de signaler dans ce livre tous les propriétaires des principaux climats, afin que l'étranger, connaissant l'origine des vins qu'il achète, pût faire remonter à qui de droit ou l'éloge ou le blâme.

En agissant ainsi, j'aurai surtout donné à tout étranger le pouvoir de se tenir en garde contre un certain commerce qui, sous le nom de bourgogne, vend du vin de toute provenance et de toute fabrique.

Une personne s'adressant à un négociant en vins étranger à la Côte-d'Or, et lui demandant par quel secret il avait pu en quelques années réaliser d'énormes bénéfices, en reçut cette réponse : *C'est en vendant toujours du vin de Bour-*

gogne sans jamais en récolter ni en acheter. Or, ce que cet homme avouait alors tout haut, combien il en est d'autres qui le font en silence. Elle n'est que trop commune cette espèce de commerçants qui, spéculant sur l'économie que chacun cherche à apporter dans ses dépenses, offre nos grands vins à des prix tels que cette offre seule devrait éveiller les soupçons. Lorsqu'à l'étranger on prétend vendre nos vins à moitié prix de ce qu'ils valent chez nous, n'est-il pas évident que l'acheteur sera infailliblement dupé? Aussi ne puis-je assez répéter ce qui devrait être une base invariable pour chaque acheteur : c'est qu'on ne peut avoir les grands vins de la Bourgogne au-dessous des prix que j'ai indiqués. Repoussez donc tout commerçant qui vous offre au rabais et qui ne vous livrera jamais que des vins inférieurs et mélangés et qui n'auront ni qualité ni garde. Si vous n'achetez pas directement, choisissez pour vos intermédiaires les maisons qui vendent à des conditions *sérieuses*. Soyez très-sévère sur la qualité, soyez très-facile sur le prix.



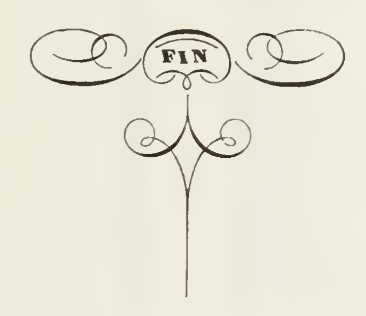




TABLE DES CLIMATS

ACTUELLEMENT PLANTÉS EN VIGNE

cités dans cet ouvrage (1).



(1) Pour tout ce qui est relatif à la constitution géologique, à la composition chimique, à l'historique de chaque climat, etc., etc., voir les chapitres relatifs à chaque commune ou ceux qui sont consacrés spécialement à ces différents sujets.

D

E

F

G

H

J

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

V

Z

FIN DE LA TABLE DES CLIMATS.

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE DES CHAPITRES.

Historique.

Epoque actuelle.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

CET OUVRAGE A ÉTÉ RÉÉDITÉ EN NOVEMBRE 1972
SOUS LES AUSPICES DE LA FONDATION GEISWEILER
POUR LE PRESTIGE DE LA TRADITION BOURGUIGNONNE
NUITS-SAINT-GEORGES – CÔTE-D'OR
ET TIRÉ A 4 000 EXEMPLAIRES
SUR LES PRESSES DE L'IMPRIMERIE FILIBER
A NUITS-SAINT-GEORGES – FRANCE

N° 2043

SONOMA
COUNTY
LIBRARY

to renew • para renovar

707.566.0281

sonomalibrary.org



Réédité en 1972 par la

Fondation Geisweiler

---

pour le Prestige de la Tradition Bourguignonne,

Nuits-Saint-Georges.